cucina ALICE

APRILE 2020 - € 4,50

COSTOLETTE PANATURE E FANTASIA

RICETTE D'AMORE PER MAMME GOURMET

GRANDI PIATTI DELLA TRADIZIONE: SE NON ORA QUANDO

PIÙ TEMPO PER CUCINARE CON I NOSTRI TOP CHEF

ANTONIO PAOLINO

CHEF E PASTICCIERE ACCADEMIA DI ALICE

'O BABÀ È 'NA COSA SERIA

LASAGNE E FETTUCCINE DELLA DOMENICA: LA NEW WAVE

84 RICETTE

26 SCUOLE DI CUCINA

Babà al limoncello

ISSN 9772035103001
00002 >
9 772035 103001
€ 4,50
IN EDICOLA DAL 24/03/2020
BE 7,50 € - DE 9,50 € - LU 7,20 € - CH 9,90 CHF

Uova ripiene con Tonno Maruzzella

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150g di Tonno Maruzzella all'olio d'oliva
- 4 uova medie
- capperi 1 cucchiaino
- olive taggiasche un cucchiaino più 8 per decorare
- qualche foglia di prezzemolo

Le uova ripiene di Tonno Maruzzella sono facili e veloci da preparare, ideali per le festività di Pasqua, ma anche come antipasto o come stuzzichino per gli aperitivi.

Disponete le uova in un pentolino con abbondante acqua fredda, portandole ad ebollizione e cuocete per 8-9 minuti. Raffreddatele sotto acqua fredda corrente, sgusciatele attentamente senza romperle e tagliatele a metà nel senso della lunghezza. Aiutandovi con un cucchiaino, rimuovete delicatamente i tuorli e metteteli nel frullatore insieme ai capperi, a qualche foglia di prezzemolo, alle olive e al tonno non del tutto scolato (la quantità di olio serve per rendere più cremoso il composto; scegliete la giusta dose a seconda della consistenza che vuoi ottenere). Frullate il tutto fino ad avere una crema omogenea, che andrete a inserire in una sac-à-poche con la bocchetta a stella procedendo a farcire i bianchi delle uova. Decorate con una foglia di prezzemolo e un'oliva taggiasca e servite su un vassoio le vostre uova ripiene.

Seguici sui social network:

YouTube

www.tonnomaruzzella.it

IMPRESA STORICA D'ITALIA

Ugino Mangola

Di necessità virtù

Nel pieno dell'emergenza Covid-19 che ci ha colpito, facciamo tesoro delle risorse di cui disponiamo, riscopriamo il tempo da dedicare a noi stessi e i nostri cari, il modo di impiegarlo utilmente, soprattutto in una condizione straordinaria come questa. Anche a tavola. Mettiamola così: si va meno di corsa, c'è più tempo per preparare, per cucinare, per nutrirci bene e dedicarci attenzioni... a distanza di sicurezza, s'intende. A darci il giusto supporto - e conforto - la nostra dieta mediterranea, dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, che risulta essere ancora e ancora la scelta migliore, specialmente in questo momento in cui ci raccomandano un regime alimentare corroborante, di alto valore nutritivo. Eccoci dunque ai grandi classici di primavera, rivisitati e corretti dai nostri abili cuochi. A darcene interpretazione in chiave attuale comincia Antonio Paolino (in foto, durante il servizio fotografico di Antonella Aravini, con il vicedirettore di Alice, Giulia Macrì) il più giovane dei top-chef dell'Accademia di Alice, che si produce nel tipico babà napoletano, realizzato secondo ricetta di tradizione, ma rinvigorito da una deliziosa bagna al limoncello. La scuola è d'obbligo, perché, ai fini di un risultato d'impeccabile sofficità e leggerezza, la procedura e le indicazioni di un professionista sono pressoché indispensabili per un dolce come questo. Se poi è napoletano doc come il nostro Antonio, la riuscita è garantita. Deliziose anche le altre proposte di Paolino - un risotto vivacizzato con ingredienti mediterranei in versione multicolor e l'irresistibile sablé Cuore di Mamma, un trionfo di frutta su ganache di cioccolato bianco. Per non parlare degli altri piatti "firmati", come i tagliolini ai cardi e ricci di Andrea Ribaldone, il risotto all'acqua di pomodoro plancton capperi acciughe e basilico dei due stellati Matteo Metullio e Davide De Pra, oppure le "meraviglie in pasta" della nostra Angela Fiorini, tipo le pappardelle alla spirulina e mela con salmone gamberi e pomodorini. Immancabili sono anche le lasagne della domenica, alle quali abbiamo dedicato un mini-speciale, con ricette (e scuole) variamente golose, dalle tradizionali alle più alternative. Impossibile tacere delle costolette (rigorosamente «cunt el maneh», cioè con l'osso) con le panature creative di Massimo Piccheri e della sopraffina pancetta di maiale brasata al coriandolo di Aurelio Carraffa. Ma soprattutto del nutrito (letteralmente) capitolo dei dolci. Frittelle di fragole con sciroppo al basilico e agrumi, delizie al limone e torta al caffè, charlotte royale, strudel e torte al cioccolato e lamponi per le occasioni più varie… Beh, magari stiamo un po' deragliando rispetto alla dieta mediterranea vera e propria o, per meglio dire, più «responsabile». Ma tant'è: a fronte di un periodo extra-ordinario, che il menu di casa sia straordinario.

La redazione

APRILE 2020

LA NOSTRA CUCINA

15 **NOVITÀ**
L'ACCADEMIA DI ALICE
Pokerissimo: 5 chef per grandi scuole

16 **COVER STORY**
CUCINA 10 E LODE
Antonio Paolino fra tradizione e innovazione

42 **ANTIPASTI E SFIZI**
OGNI OCCASIONE È BUONA
Entrée ad alto tasso di golosità

48 **ORA PASTA**
OGNI BENEDETTA DOMENICA
La più amata dagli italiani

60 **BUFFET DELLA DOMENICA**
PAIN PERDU
Dall'esperta di banqueting Porzia Vitali

70 **IL MATTERELLO**
COME UN GIARDINO IN FIORE
Le paste fresche di Angela Fiorini

78 **POLVERE DI STELLE**
UNA CUCINA PER DUE
Il piatto stellato

80 **POLVERE DI STELLE**
L'ALCHIMISTA
Il piatto stellato

82 **THE SPECIAL ONE**
IN CUCINA CON I WALSER
Il piatto forte (e non solo)

90 **CUCINA GREEN**
I LOVE U MAMMA
La festa della mamma plant based

100 **SCUOLA DI CUCINA**
PORCI COMODI
A lezione da Aurelio Carraffa

106 **IN PUNTA DI COLTELLO**
COSTOLETTE FANTASIA
Carne al fuoco

118 **MARE NOSTRUM**
ARROSTI DI PESCE
Presi all'amo

126 **IL PESCATO DEL MESE**
SFUMATURE DI SGOMBRO
Il mare di stagione

136 **AL MERCATO**
CUGINI DI CAMPAGNA
I prodotti del mese

142 **PANE E...**
IL SALATO E IL DOLCE
Le ricette di Giovanni Gandino

146 **MASTERPIZZA**
LA STRANA COPPIA
Le pizze di Antonino Esposito

152 **GRANDI CLASSICI**
FRITTELLE DI FRUTTA
Fried fruit

156 **DOLCE FORNO**
FELICI COME UNA PASQUA
I dolci che fanno (sempre) festa

162 **SCUOLA DI PASTICCERIA**
MA MI FARCIA IL PIACERE!
La crème de la crème

168 **DOLCE FORNO**
NEL VORTICE DEL GUSTO
Strudel classici e rivisitati

176 **GRANDI CLASSICI**
CIOCCOLATO E...
Sweet Valentine

LE RUBRICHE

12 **FOOD&BEVERAGE**
GOOD NEWS!

96 **UTILE È DILETTEVOLE**
FOOD LOVERS

116 **AGENDA**
APPUNTAMENTO A...

132 **DOC**
VINI EROICI

188 **OROSCO(PANZA)**
LA RICETTA DELLE STELLE

194 **À LA CARTE**
I MENU DEL MESE

L'ITINERARIO

112 **SUGGESTIONI**
ECCELLENZE D'ALTA BADIA

Cover: foto di Antonella Aravini

INDICE FOTOGRAFICO RICETTE PAG. 8
INDICE ALFABETICO RICETTE PAG. 192

ALMA MEDIA S.p.A.

PRESIDENTE
Federico Prandi

AMMINISTRATORE DELEGATO
Andrea Baracco

Sede: Via Tenuta del Cavaliere, 1 00012 Guidonia Montecelio (RM)
tel. +39 06.89676007 fax +39 06.89676000 alma.direzione@almamail.tv

CUCINA ALICE

DIREZIONE EDITORIALE
Corrado Azzolini corrado.azzolini@almamail.it

DIRETTORE RESPONSABILE
Ad interim pro tempore Direzione Editoriale

VICEDIRETTORE
Giulia Macri giulia.macri@almamail.it

CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi francesco.monteforte@almamail.it

REDAZIONE
Emanuela Bianconi emanuela.bianconi@almamail.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Marta Koral marta.koral@almamail.it alma.desk.food@almamail.tv

GRAFICA
Francesca Ottaviano francesca.ottaviano@almamail.it
Alessia Carrozzi

HANNO COLLABORATO
Aurelio Carraffa, Iside De Cesare, Davide De Pra, Nicole Di Giammatteo, Antonino Esposito, Angela Fiorini, Giovanni Gandino, Marco Giuliano, Susy Grossi, Alessandra Iannello, Luca Landi, Luca Marchini, Matteo Metullio, Guido Montaldo, Serenella Nalli, Antonio Paolino, Liana Pastorin, Massimo Piccheri, Luigi Pomata, Andrea Ribaldone, Matteo Sormani, Porzia Vitali

FOTO
Antonella Aravini, Monique Donnet, Anna Fracassi, Giorgia Nofrini, Ambra Orazi, Assunta Pecorelli, Virginia Repetto, Roberto Russo, Emanuela Trotta, Eleonora Tiso

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ
ABU Advertising Business Unit
C.so Sempione, 15/A - 20145 Milano (MI) - Tel. 02 83978407

LOMBARDIA
ABU S.R.L.
C.so Sempione, 15/A - 20145 Milano
Tel 02 83978407 - marketing@abumedia.it

VALLE D'AOSTA/PIEMONTE/LIGURIA
IDEAMEDIA
Via Francesco Guala, 77 - 10135 Torino (TO)
Tel 335 8108605 - commerciale@ideamedia.it

TRIVENETO
PUNTO COM S.A.S.
Via San Marco, 9/M Palazzo Economia
35129 Padova - Tel 049 8597910

EMILIA R./MARCHE/ ABRUZZO
CESARE CASALBONI
cesare.casalboni@gmail.com
Tel 392 7897147

LAZIO
D&C SRL
Via L.Cherubini, 68 - 00124 Roma
Tel 06 50914728

TOSCANA/UMBRIA
GIOVANNA GELLI
Via Pacinotti, 14R - 50131 Firenze
Tel 339 4339552

CAMPANIA
SOLUZIONI ITALIA SRL
Via Gianturco, 66 - 80146 Napoli
Tel 081 282662 - lorusso@soluzioniitalia.it

SICILIA
ABU S.R.L.
C.so Sempione, 15/A - 20145 Milano
Tel 02 83978407 - marketing@abumedia.it

STAMPA
MEDIAGRAF
Viale della Navigazione Interna, 89 - 35027 Noventa Padovana (PD)

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media S.p.A.
Via C. Cazzaniga, 19 20132 Milano tel. +39 02.25.821

DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA S.p.A.
via Valparaiso, 4 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 fax +39 02.43.91.64.30

Numero 2 Anno XIII Aprile 2020
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

Tutti i diritti riservati, è vietata la riproduzione anche parziale senza l'autorizzazione dell'Editore. ©Alma media S.p.A.

FINITO DI STAMPARE MARZO 2020

SCRIVERE A:
ALICE CUCINA Centro Direzionale CAR Edificio A 1° piano
Via Tenuta del Cavaliere, 1 00012 Guidonia Montecelio (RM)
alma.desk.food@almamail.tv

TESTIMONIAL, BIG E CONTRIBUTORS CHE OGNI MESE CON LE LORO RICETTE SCUOLE E CONSIGLI, ARRICCHISCONO DI CREATIVITÀ E PROFESSIONALITÀ ALICE CUCINA

ANTONIO PAOLINO

Lo chef contemporaneo

Campano doc, Antonio Paolino ha soli 35 anni, ma vanta un'esperienza sul campo davvero straordinaria. Ha lavorato nei ristoranti di prestigiose strutture alberghiere e ha partecipato a numerosi programmi televisivi.

ISIDE DE CESARE

Top chef dolce e salata

È chef e proprietaria, insieme al marito Romano, del ristorante La Parolina, a Trevinano (nell'alto Lazio). Poliedrica e talentuosa, ha saputo coniugare l'anima dolce (la pasticceria è il suo primo vero amore) e quella salata, conquistando con i suoi piatti i palati più sopraffini.

ANDREA RIBALDONE

Chef "senza frontiere"

Milanese di nascita ma piemontese per famiglia e formazione, è lo chef dell'Osteria Arborina, in provincia di Cuneo. Inaugurato a marzo 2017, ha conquistato, dopo appena 9 mesi, la stella Michelin.

ANTONINO ESPOSITO

Maestro dell'arte bianca

Volto storico e amatissimo della famiglia di Alice. Pizzaiolo per passione, con oltre trent'anni di esperienza, è anche consulente, docente, autore di libri e protagonista di programmi televisivi.

ANGELA FIORINI

Maestra pastaia

È la più brava d'Italia, e non solo per noi. È la proprietaria del laboratorio artigianale "Le meraviglie in pasta", a Zagarolo, che gestisce insieme alle figlie: divenuta bottega cult per la pasta fresca tradizionale, ma anche per le ricette molto creative.

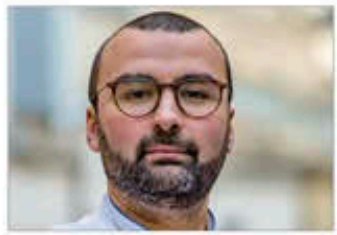
GIOVANNI GANDINO

Maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. *Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Antim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria).*

AURELIO CARRAFFA

Resident chef

Classe 1963, siciliano d'origine e interior e industrial designer di formazione, Aurelio Carraffa è resident chef e direttore didattico della scuola di cucina MaMà Mediterraneum di Roma.



MARCO GIULIANO

Chef È il giovane e talentuoso chef del ristorante Settecento, a Palazzolo Acreide, in provincia di Siracusa. Qui propone una cucina, principalmente di mare, legata alla tradizione, ma rivisitata in chiave contemporanea.

MATTEO SORMANI

Cuoco Walser

È alla guida della locanda Walser Schtuba, in località Riale a Formazza, Verbania. La sua è un cucina semplice e innovativa al tempo stesso, che esalta le materie prime del territorio alto-alpino e le specie vegetali autoctone.

LUIGI POMATA

Lo "chef del tonno rosso"

Carlofortino doc e figlio d'arte, Luigi Pomata è considerato lo "chef del tonno rosso". Nel suo ristorante cagliaritano propone una cucina di tradizione, rielaborata con creatività e "un pizzico di follia".

MATTEO METULLIO E DAVIDE DE PRA

Chef

Chef e sous chef dell'Harry's Piccolo, primo ristorante triestino a conquistare, nel 2018, la stella Michelin, e dell'Harry's Bistrò. La loro cucina si fonda sulla filosofia del kilometro vero.

LUCA MARCHINI

Lo chef "inventore"

Toscano di nascita, vive a Modena da quando aveva 17 anni. È lo chef del ristorante L'Erba del Re, è Presidente dei Jeunes Restaurateurs e ha fondato una società di catering e la rinomata scuola di cucina Amaltea.

LUCA LANDI

L'alchimista

È lo chef del ristorante Lunasia di Viareggio, una stella Michelin. Per lui "la cucina è un'alchimia, è tecnica condita con il gusto". Cresciuto alla corte di Angelo Paracucchi, ha collaborato con chef di fama mondiale.

CONTRIBUTORS

SUSY GROSSI

L'astrologa di Alice, sin dalle prime trasmissioni tv e dai primi numeri del magazine.

GUIDO MONTALDO

Giornalista e divulgatore di cultura enologica, dal 2016 è anche direttore della rivista dell'Associazione nazionale Assaggiatori di Vino (www.onavnews.it).

AMBRA ORAZI

Fotografa, food writer e food blogger; il Gattoghiotto è l'affermato blog che cura dal 2008.

SERENELLA NALLI

Chef con esperienza trentennale; da 5 anni è proprietaria del ristorante #A Casa di Sere, a Sabaudia. Nel suo locale propone una cucina di mare semplice e legata ai prodotti del territorio dell'agro pontino.

ASSUNTA PECORELLI

Cilentana doc, è cuoca "nel cuore e nell'anima", fotografa e food blogger (il suo blog: La cuoca dentro).

MASSIMO PICCHERI

Titolare de Le Officine del Gusto, la migliore macelleria gourmet di Roma, crea succulente ricette, anche per rinomati ristoranti della capitale.

VIRGINIA REPETTO

Ingegnere, fotografa, da sempre innamorata della cucina, cura il blog Zucchero e zenzero, dove raccoglie ricette e storie di cucina.

ELEONORA TISO

Irpina, appassionata di cibo e nuove tecnologie, Eleonora è fotografa, food writer e food blogger. Dal 2010 è autrice del blog eleonoratiso.it.

EMANUELA TROTTA

Fotografa, food blogger e autrice di ricette, collabora con riviste specializzate e cura il blog Pane burro e alici.

PORZIA VITALI

Chef e pastry chef creativa ed esperta, realizza catering dolci e salati per eventi di vario tipo, anche matrimoni. Per noi crea i pranzi della domenica.

IL MONDO DI ALICE

IN EDICOLA

L'appuntamento in edicola con il mondo di Alice, è come al solito ricchissimo. Oltre ad Alice Cucina, con Antonio Paolino, i Colori Speciali, dedicati ai carciofi e ai muffin e plumcake, ecco le pizze e le focacce dei Quaderni di Alice. Finita qui? Mica vero. Ci sono anche le ricette di Facile e del suo inserto Issima, più irresistibili che mai!

IN TELEVISIONE

L'Italia di ALICE, l'Italia del gusto, delle tradizioni gastronomiche e del piacere della buona tavola, a portata di telecomando! Digitate, gente, digitate!

WEB E DIGITAL

Naviga nel nuovo sito di Alice.tv per trovare il piatto che cercavi. Migliaia di ricette, video, curiosità e news ti aspettano in una veste rinnovata!

Scarica l'app gratuita di ALICE CUCINA: avrai la comodità di un magazine sempre a portata di mano e in più ricchi contenuti multimediali.

@AliceCucina Alice tv Alicecucina

Alice Cucina e Alice Tv sono presenti su tutti i social network, segui gli aggiornamenti, le ricette, i protagonisti ai fornelli su Facebook, Twitter, Youtube e Pinterest, entra nella community delle nostre cucine postando le tue foto, commentando i piatti e suggerendo i tuoi ingredienti!

ANTIPASTI E SFIZI

44 TOAST DI GAMBERI

45 FRITTELLE PICCANTI DI MAIS

46 CROCCHETTE DI MERLUZZO ALL'ARANCIA

61 PAN COTTO DELLA MURGIA PUGLIESE

62 CARCIOFI RIPIENI DELLA NONNA

81 MARINATA MARINA

82 CAPRIOLO AGLIO ORSINO E LIMONE

90 SPIEDINI DI RAVIOLI FRITTI

127 POLPETTE DI PATATE E SGOMBRO

137 SFORMATINI DI CARDI E CARCIOFI

PRIMI

18 RISOTTO PRIMAVERA

30 TAGLIOLINI CARDI E RICCI

32 RISOTTO BIANCO E NERO DI SEPPIA

34 GNOCCHI DI ZUCCA IN PUREZZA E MOSTARDA

38 SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PESTO

40 ROSE DI PAPPARDELLE RIPIENE DI ZUCCA

48 LASAGNE ALLA BOLOGNESE

50 SAGNE ALLA CALABRESE

52 LASAGNE TRE COLORI CON SALSA GENOVESE

54 LASAGNE SENZA UOVA CON CARCIOFI

56 LASAGNE INTEGRALI CON LENTICCHIE

57 LASAGNE DI FARRO FILANTI

63 STRASCENATE CON POLPETTINE DI TONNO

71 TONNARELLI ALLA BARBABIETOLA

72 FETTUCCINE DI GRANO CON GORGONZOLA

74 PAPPARDELLE SPIRULINA E MELA

75 TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO

79 RISOTTO ALL'ACQUA DI POMODORO

84 RAVIOLÈ DI PANE INTEGRALE IN BRODO

92 RISOTTO MELAGRANA E TALEGGIO

113 RAVIOLI DI CARRUBE CON CAVOLO NERO

138 TAGLIATELLE AL CAFFÈ CON CARCIOFI E CARDI

189 CREMA DI TOPINAMBUR E PORRO

SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI

26 ASTICE CIPOLLA E DATTERINI

65 FILETTO DI OMBRINA CON PANE DI SEMOLA

85 AGNELLO SCAMONE E COSTINA CON PATATE

101 TOURNEDOS DI MAIALE ALLE MELE RENETTE

104 PANCETTA DI MAIALE BRASATA

107 COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SENAPE

108 COSTOLETTE DI CINGHIALE

110 COSTOLETTE DI MAIALE AL PANKO E CORN FLAKES

115 SFORMATO AL RADICCHIO TARDIVO

120 BRANZINO IN CROSTA DI PATATE DOLCI

121 DENTICE IN CARTOCCIO DI FOGLIE DI LIMONE

122 ORATA CON CRUMBLE DI GRISSINI E SALICORNIA

124 SAN PIETRO CASTAGNE LIME E ZENZERO

128 MACCO DI FAVE SECCE E SGOMBRO

129 SGOMBRO ALLE MANDORLE E AGRUMI

139 INSALATA DI ORZO CON CARDI CARCIOFI E OLIVE

140 MINIROLLÈ DI POLLO CARCIOFI E POMODORI

PANE PIZZA FOCACCE E TORTE SALATE

43 PIZZELLE CON CIME DI RAPA OLIVE E GRANA

142 CRACKERS ARANCIA E ANETO

143 PAIN BRIOCHE IN FIORE DI CIOCCOLATO

146 PIZZETTE CON LENTICCHIE PORCINI E FIORDILATTE

149 PIZZA FAGIOLI PATATE 'NDUJA E STRACCIATA

150 STRACCETTI FRITTI

DOLCI E DESSERT

20 BABÀ AL LIMONCELLO

22 CUORE DI MAMMA CON GANACHE BIANCA

28 TORTINO AL CIOCCOLATO

36 MOUSSE DI RICOTTA PERE CARAMELLATE E MERINGA

66 PAIN PERDU CON CREMA AL MANGO

86 "DOLCE SOGNO"... WALSER HAPFLA

DOLCI E DESSERT

91 BACI HOMEMADE

93 TORTINE SOFFICI CON CAMY CREAM

152 FRITTELLE DI FRAGOLA

153 FRITTELLE DI ANANAS IN PASTELLA AL COCCO

154 FRITTELLE DI BANANA AL RUM E NOCI PECAN

155 FRITTELLE DI ARANCIA AL COINTREAU

156 PASTIERA DI GRANO CON COPERCHIO INTRECCIATO

158 DELIZIE AL LIMONE

160 TORTA AL CAFFÈ

162 NAKED AI FRUTTI DI BOSCO

164 CHARLOTTE ROYALE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE

166 TORTA FRANGIPANE ALLE FRAGOLE CON NAMELAKA AL LIMONE

169 STRUDEL ALLA RICOTTA E PERE CARAMELLATE

171 STRUDEL ALLA MARMELLATA

172 STRUDEL DI PASTA FROLLA ALLA FRUTTA

174 STRUDEL ALLE CASTAGNE E CIOCCOLATO

176 TORTA GANACHE AL CIOCCOLATO

178 CUPOLE CIOCCOLATO E ZABAIONE

180 MONT BLANC

182 TORTA TIRAMISÙ

184 CROSTATA CIOCCOLATO BANANA E ARACHIDI

LE SCUOLE

ACCADEMIA DI ALICE
18 RISOTTO PRIMAVERA
20 BABÀ AL LIMONCELLO
22 CUORE DI MAMMA CON GANACHE BIANCA FIORI E FRUTTI DI BOSCO
26 ASTICE CIPOLLA E DATTERINI
28 TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI
30 TAGLIOLINI CARDI E RICCI
32 RISOTTO BIANCO E NERO DI SEPPIA
34 GNOCCHI DI ZUCCA IN PUREZZA CON CREMA DI PARMIGIANO E MOSTARDA DI MELE CAMPANINE
36 MOUSSE DI RICOTTA PERE CARAMELLATE E MERINGA ALLA RAPA ROSSA
38 SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PESTO DI BROCCOLETTI E RAGÙ DI ANATRA
40 ROSE DI PAPPARDELLE RIPIENE DI ZUCCA E PARMIGIANO CON MANDORLE TOSTATE

ORA PASTA
48 LASAGNE ALLA BOLOGNESE
50 SAGNE ALLA CALABRESE
52 LASAGNE TRE COLORI CON SALSA GENOVESE E FUNGHI
54 LASAGNE SENZA UOVA CON CARCIOFI E POLPETTINE

SCUOLA DI CUCINA
99 TOURNEDOS DI MAIALE ALLE MELE RENETTE
102 PANCETTA DI MAIALE BRASATA AL CORIANDOLO

IN PUNTA DI COLTELLO
108 COSTOLETTE DI MAIALE CON PANATURA DI PANKO E CORN FLAKES

SCUOLA DI PASTICCERIA
162 NAKED AI FRUTTI DI BOSCO
164 CHARLOTTE ROYALE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLE
166 TORTA FRANGIPANE ALLE FRAGOLE CON NAMELAKA AL LIMONE

GRANDI CLASSICI
176 TORTA GANACHE AL CIOCCOLATO E LAMPONI
178 CUPOLE AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLO ZABAIONE
180 MONT BLANC
182 TORTA TIRAMISÙ CON CREMA AL MASCARPONE
184 CROSTATA AL CIOCCOLATO BANANA E ARACHIDI

Non basta un solo grano per fare una grande pasta.

Le caratteristiche di eccellenza della pasta De Cecco non si possono trovare in una sola varietà di grano. Infatti, **la nostra semola ideale si ottiene tramite una miscela di diversi grani selezionati.** E questi grani non crescono tutti nello stesso posto. Noi li troviamo non solo in **Italia,** ma anche in **Arizona** e in **California.**

Selezioniamo il grano italiano per il sapore, il grano californiano e dell'Arizona per la quantità e qualità delle proteine, che rendono la pasta al dente, tenace ed elastica. **Così nasce l'alta qualità De Cecco: pasta italiana, da grani di tutto il mondo, apprezzata in tutto il mondo.**

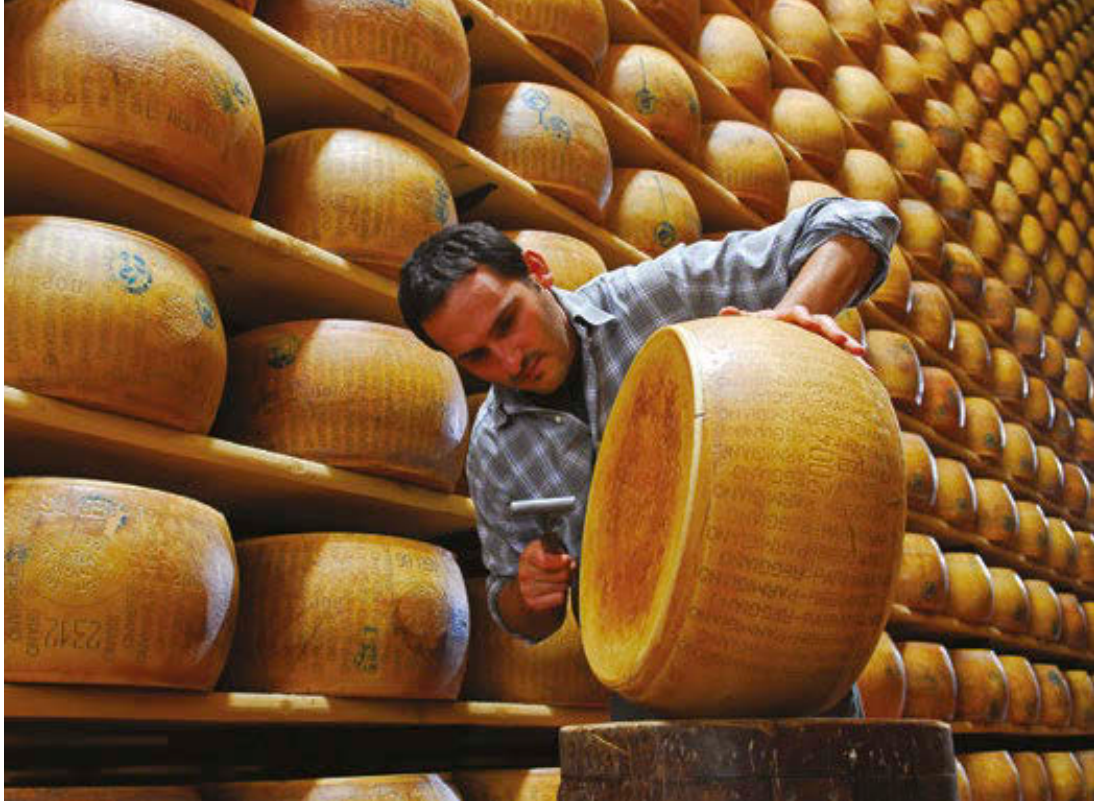
di De Cecco ce n'è una sola.

www.dececco.com

Cibiamoci di cultura

PARMA

Fondato su inclusione e sostenibilità il programma vincente di Parma, nuova **Capitale della Cultura** di quest'anno. Cultura intesa come benessere per la comunità, strumento di sviluppo sociale e economico, luogo di libertà e democrazia, di crescita individuale e comunitaria. E tra cartelloni teatrali e musicali, mostre d'arte antica e contemporanea, officine su cibo e sostenibilità del pianeta, il patrimonio della Parma romana, medievale, rinascimentale e barocca, della Parma rivoluzionaria e asburgica, contadina e imprenditrice, della Parma verdiana e di quella popolare, continua a nutrire la città di oggi e quel tessuto culturale per il quale ha meritato questo titolo. www.parma2020.it



GOOD NEWS!

NOTIZIE E AGGIORNAMENTI DAL MONDO DEL FOOD&BEVERAGE

A CURA DELLA REDAZIONE

Il Re della pasta

MILANO

Lo trovate in uno dei locali più cool di **Milano**: è **Elio Sironi**, lo chef stellato alla guida di **Ceresio 7** Pools&Restaurant, che tra le proposte lunch e dinner ha fatto della pasta il suo fiore all'occhiello. Che si tratti degli agnolotti del *plin* al tartufo bianco o degli spaghetti broccoli e capesante all'arrabbiata, dei tagliolini cacio e pepe e lime o dei paccheri all'astice, il risultato è sempre sublime. Anche in rapporto allo standard elevatissimo della carta, che, passando per colazioni, brunch e aperitivi, arriva a dolci e dessert con tratti assolutamente distintivi, apprezzati anche da alcuni notissimi ed esigentissimi pasticcieri che volentieri frequentano Ceresio7. Terrazze e piscine, american bar, arredi e decor strepitosi, e l'impareggiabile vista sullo skyline milanese (nonché l'appartenenza alla prestigiosa "comunità" di *les Collectionneurs - Cháteaux & Hôtels Collections*), fanno il resto… qualora ce ne fosse bisogno. (G.M.)
www.ceresio7.com

Nomen omen

ROMA

Mirabelle, di nome e di fatto, è il Ristorante gourmet dell'Hotel Splendide Royal, affacciato su uno dei panorami più spettacolari di **Roma**, che spazia da Villa Medici a Trinità dei Monti, da San Pietro e Gianicolo, fino a Monte Mario e che, a onorare la promessa del nome e l'impareggiabile vista, propone una cucina raffinata, ma di grande sostanza. Un equilibrio solitamente difficile, qui efficacemente raggiunto dallo chef Stefano Marzetti che si muove con naturalezza tra le solide origini familiari della mamma cuoca, l'esperienza in ambito internazionale, la sua creatività esuberante e l'eleganza sofisticata che si richiede a un menu d'alto livello. Coadiuvato in sala da Luca Costanzi, offre agli ospiti esperienze gastronomiche potenti, esaltate da *wine pairing* originali, spesso anche sorprendenti. Che val la pena regalarsi, ogni tanto. www.mirabelle.it (G.M.)

GIOVANI PROMESSE

MILANO

Teniamoli d'occhio perché, con tutta probabilità, saranno famosi: i vincitori del round conclusivo del **Festival della Gastronomia** tenutosi a **Milano** lo scorso dicembre, nella categoria *Chef Emergente d'Italia Selezione Nord*, sono stati Marco Canelli, Christian Conidi, Riccardo Merli e Davide Tangari. Ad aggiudicarsi il Premio Pizza Chef Emergente selezione Nord sono stati invece Isac Barrera, Umberto Calemme e Marco Baldassarri. Competizioni serrate e selezioni durissime, su "0 cottura" e "pasta", per la categoria chef e su "classica margherita" e "tema libero" per la categoria pizzaioli, quelle che hanno portato i vincitori sul podio e che li avviano, come molti dei loro predecessori, a percorsi e traguardi professionali importanti. È proprio questo, del resto, la mission del festival creato da Luigi Cremona e Lorenza Vitali: attivare un moto propulsivo e dare visibilità ai giovani più meritevoli del settore, alimentandolo di linfa sempre nuova. www.festivaldellagastronomia.com

Parola di chef

NAPOLI

Un blend delle migliori qualità di caffè arabica, selezionate con la partecipazione di **Gennaro Esposito** e sapientemente tostate dai mastri torrefattori della **Kimbo**, marchio d'eccellenza del più tipico espresso napoletano: il nuovo *Kimbo 5 origini* (disponibile macinato per moka, in capsule e in cialde compostabili) è la quintessenza del caffè, secondo lo chef stellato e l'azienda partenopei, che puntano a fare della sua degustazione una vera e propria esperienza sensoriale. www.kimbo.it

Red velvet

È una novità di **Alce Nero**, uno dei marchi apripista al biologico in Italia, la *Passata Vellutata* preparata con pomodori coltivati in Emilia Romagna, raccolti in estate, senza additivi e senza sale aggiunto; insomma, completamente genuina. Buona in tutti i sensi, anche perché venduta in pratiche confezioni da 200 grammi in vetro, ecologiche e anti-spreco. www.alcenero.com

Pizza&birra... in tutti i sensi

ROMA

Metti una sera a cena con una voglia di pizza speciale, ma veramente. A proporne una scelta non convenzionale, ma soprattutto di riconosciuta bontà, c'è riuscito il **Queen Makeda Grand Pub**, frequentatissimo locale romano già noto per la selezione straordinaria di birre e la sfiziosissima proposta fusion di cibo. La pizza gourmet di **Levyta** è fatta di trebbie di birra, che conferiscono particolari aroma, leggerezza e croccantezza all'impasto, poi farcito con prodotti eccellenti di territorio italiani, oppure ingredienti, spezie e aromi più esotici, in perfetto stile "Makeda". Da provare assolutamente. www.queenmakeda.it

CAMPIONI DI PIZZA

NAPOLI

È Nicola Falanga di Terzigno (Napoli) il pizzaiolo che si è aggiudicato il **#pizzAward2019** con la sua "Crisommola blu". Le selezioni della quarta edizione del contest, a numero chiuso, che ha ammesso alla gara 100 pizzaioli da ogni parte del mondo, sono state superate anche da Christian Riccio di Roma con la "AmatRiccia" per la migliore pizza interpretazione della tradizione, e da Massimiliano Pica da Copenaghen con la "Sannita" per la pizza più creativa. Premiati anche gli scienziati Annamaria Colao, Silvano Gallus e Bruno Siciliano, che hanno ricevuto il "*Pizza Science Award*", un'opera in rame realizzata dal maestro artigiano Pasquale Merone, per il loro contributo scientifico al mondo pizza. www.mysocialrecipe.com

L'ACCADEMIA DI ALICE

5 GRANDI CHEF, PER 5 GRANDI SCUOLE DI TECNICA E CREATIVITÀ
10 RICETTE ICONICHE, CON 5 PREPARAZIONI STEP BY STEP,
IN ESCLUSIVA PER ALICE TV E ALICE CUCINA!

a cura della redazione - foto e styling di ANTONELLA ARAVINI

CUCINA 10 E LODE

TRADIZIONE RIVEDUTA E CORRETTA PER LE GOLOSE PROPOSTE DEL PIÙ GIOVANE CHEF DELL'ACCADEMIA DI ALICE. DA UN IMPECCABILE RISOTTO "PRIMAVERA", AL MAESTOSO BABA' NAPOLETANO AL LIMONCELLO, FINO A UNA SABLÉE MOLTO SPECIALE, ANTONIO PAOLINO RIVELA IL SUO TALENTO PIÙ GRANDE: INSEGNARE LA CUCINA

a cura della redazione; testi di GIULIA MACRÌ; ricette di ANTONIO PAOLINO; foto di ANTONELLA ARAVINI

ANTONIO PAOLINO

NUOVE METODICHE
GASTRONOMICHE
PER UNA CUCINA CAMPANA
CONTEMPORANEA

Risotto Primavera

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di riso Carnaroli
1 scalogno
1 l di brodo vegetale
50 g di burro
50 g di vino bianco
60 g di grana grattugiato
50 g di mozzarella di bufala
fiori eduli
germogli di basilico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la purea di peperone rosso
1 peperone rosso o giallo
50 g di aceto di vino bianco
50 g di acqua
25 g di zucchero
1 pizzico di sale

per la purea di peperone giallo
1 peperone giallo
50 g di aceto di vino bianco
50 g di acqua
25 g di zucchero
1 pizzico di sale

per la purea di piselli
100 g di piselli freschi o surgelati
200 g di acqua
2 foglie di basilico
sale e pepe

Il consiglio dello chef
Nel caso in cui le puree fossero troppo liquide, legatele con 1/2 cucchiaino di amido di mais, stemperato in mezza tazzina di acqua fredda, da aggiungere alle puree bollenti.

Preparazione

1. Per la purea di peperone rosso: lavate il peperone, mondatelo e tagliatelo a losanghe irregolari (**foto A**); raccoglietele in un pentolino, aggiungete l'acqua (**foto B**), l'aceto, lo zucchero (**foto C**) e il sale, e fate cuocere per circa 25 minuti a fuoco medio (**foto D**). Quando i peperoni risulteranno morbidi, frullateli con un mixer a immersione e passate la purea ottenuta a un colino a maglie strette. Tenete da parte. Fate lo stesso per la purea di peperone giallo.

2. Per la purea di piselli: lessate i piselli in acqua bollente e salata per circa 15 minuti; quando saranno ben teneri, frullateli con un frullatore a immersione. Aggiungete un pizzico di sale, una macinata di pepe e il basilico, frullate ancora e poi passate la purea ottenuta a un colino a maglie strette. Al termine, otterrete 3 puree di colori diversi (**foto E**).

3. Tagliate la mozzarella di bufala a cubetti, sistemateli su un foglio di carta assorbente da cucina e mettete da parte in frigorifero. Tritate lo scalogno e lasciatelo stufare, senza farlo dorare, in un pentolino con un filo di olio. Versate il riso e fate tostare per circa 2-3 minuti a fuoco medio, mescolando continuamente. Bagnate con il vino e lasciate sfumare, quindi portate a cottura a fuoco medio aggiungendo un mestolo di brodo caldo (**foto F**) man mano che viene assorbito (ci vorranno circa 13 minuti). Aggiustate di sale e di pepe.

4. Al termine della cottura, spegnete il fuoco e mantecate con il burro, il grana grattugiato e un filo di olio (**foto G** e **H**) . Coprite con un foglio di carta da cucina (**foto I**), o un canovaccio, e lasciate riposare per un minuto. Distribuite il risotto nei piatti individuali e completate con le puree di ortaggi calde (**foto L**, **M** e **N**). Decorate con i fiori eduli, i germogli di basilico e qualche cubetto di mozzarella e servite ben caldo.

Babà al limoncello

Ingredienti (per uno stampo da 26 cm di diametro)

per l'impasto
500 g di farina 350 W
30 g di zucchero semolato
un pizzico di sale
8 uova intere a temperatura ambiente
20 g di lievito di birra
120 g di burro morbido

per la bagna
2 l di acqua; 800 g di zucchero
un bicchiere di limoncello
la buccia di **2** limoni non trattati

per la decorazione
200 g di panna fresca liquida
20 g di zucchero a velo

Preparazione

1. Versate la farina, tutta insieme, nella planetaria munita di gancio, aggiungete il lievito spezzettato (**foto A**) , 5 uova intere e lo zucchero (**foto B**): avviate la machina a velocità media e cominciate a impastare, fino a incordare l'impasto.

2. Nel frattempo, sgusciate le uova rimaste in una ciotola e sbattetele con

»

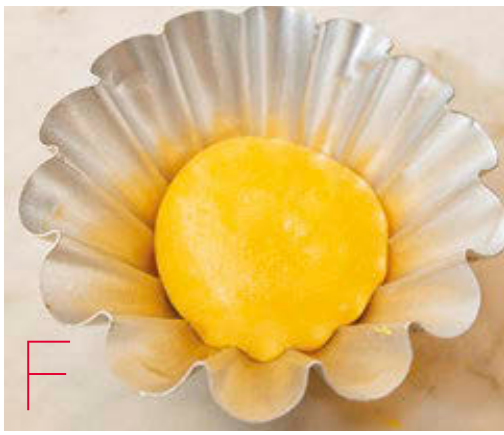
» una forchetta. Quindi, incorporatele a filo. L'operazione di impasto deve durare circa 30', fino a che il composto risulterà elastico (**foto C**).

3. Trascorso il tempo, cominciate a inglobare il burro plastico (cioè morbido, ma non troppo cremoso), poco alla volta (**foto D**). Lasciate che questa operazione duri circa 10' a velocità media. Quando avrete incorporato tutto il burro, aggiungete il sale. Lasciate lavorare la macchina per un altro minuto ancora, quindi spegnetela.

4. Formate il panetto, aiutando la manipolazione ungendovi le mani con dell'olio di semi (**foto E**). Ponete il panetto nello stampo (**foto F**), precedentemente imburrato, e lasciate lievitare a 30° C, in forno, fino a far triplicare il volume dell'impasto. Una volta lievitato per bene il composto, cuocete in forno preriscaldato a 175°C per circa 35'. Quando sarà cotto, sformatelo e tenetelo da parte (**foto G**). Al termine dovrà risultare spugnoso ed elastico, tanto da poter essere strizzato con le mani e, una volta rilasciato, riprendere la sua soffice consistenza (**foto H**).

5. Per la bagna, versate l'acqua in una pentola capiente, con lo zucchero e le bucce di limone, tranne il limoncello, che, essendo alcolico, con il calore evaporerebbe. Portate a ebollizione per circa 5', lasciate in infusione il tutto e fate intiepidire. Quando la bagna sarà tiepida, aggiungete il limoncello e versate in una ciotola capiente, quindi immergetevi il babà, facendolo ammollare bene (**foto I**). Al termine dell'operazione, strizzate il dolce e servitelo su un piatto piano. Il babà, se impastato bene, presenteràun'alveolatura perfetta, piccola e fitta (**foto L**).

6. Decorate con ciuffi di panna precedentemente montata, insieme allo zucchero a velo e trasferita in una sac à poche. Decorate, a piacere, con fettine e foglie di limone non trattato e servite.



Cuore di mamma con ganache bianca fiori e frutti di bosco

Ingredienti (per 6-8 persone)

per la pasta sablée
185 g di farina (160 W)
95 g di zucchero
95 g di burro; **30 g** di uova
1 pizzico di sale
1 limone; **1 stecca** di vaniglia

per la ganache bianca
465 g di panna fresca
30 g di sciroppo di glucosio
1 stecca di vaniglia
430 g di cioccolato bianco

per la guarnizione
150 g di frutti di bosco misti
1 ciuffo di menta
10 meringhe rosse
20 g di zucchero a velo
fiori eduli

Preparazione

1. Per la pasta sablée: raccogliete la farina nel vaso di una planetaria, aggiungete il burro ammorbidito (**foto A**), i semi della stecca di vaniglia (**foto B**) e la scorza di limone grattugiata e lavorate per un paio di minuti a media velocità (**foto C**); unite lo zucchero e amalgamate ancora, quindi versate a filo le uova, sbattute, e il sale e incorporate ancora un paio di minuti. Formate un panetto sodo e omogeneo (**foto D**), avvolgetelo in un foglio di carta forno e lasciatelo riposare in frigorifero per un paio di ore.

2. Per la ganache: versate 115 g di panna in un pentolino, aggiungete lo sciroppo di glucosio (**foto E**) e i semi di vaniglia e fate scaldare sul fuoco, senza portare a bollore. Aggiungete il cioccolato bianco, tritato (**foto F**), e mescolate con l'aiuto di una frusta fino a ottenere un composto liscio. Versate la panna fresca restante (**foto G**) ed emulsionate. Coprite con un foglio di pellicola (**foto H**) e trasferite in frigo per circa 8 ore.

3. Trascorso il tempo di riposo, versate il composto in una planetaria con il gancio e montate finché non sarà spumoso e liscio. Trasferite la ganache in una sac à poche con punta liscia e mettete in frigorifero. Stendete la pasta sablée a 1/2 cm di spessore, trasferitela in una teglia e fatela raffreddare in freezer.

4. Quando sarà ben compatta, impastatela leggermente con le mani e poi stendetela con un matterello sempre a 1/2 cm di spessore (**foto I**). Con l'aiuto di uno stencil a forma di cuore, ritagliate la pasta (**foto L**). Ripetete l'operazione un'altra volta e ricavate un secondo cuore. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 170 °C per circa 20 minuti.

5. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i cuori di sablée e fateli raffreddare (**foto M**). Disponete un cuore su un piatto da portata e farcite con tanti spuntoni di ganache. Sistemate sopra il secondo cuore e farcite con altri spuntoni di ganache (**foto N**). Guarnite con i frutti di bosco, le foglioline di menta, i fiori eduli e le meringhe, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite ben fredda.

ANTONIO PAOLINO, GIOVANI CHEF CRESCONO

Per i suoi trentacinque anni, Antonio Paolino vanta un'esperienza sul campo eccezionale: esordi precoci nella cucina di famiglia, per fare di necessità virtù e di passione mestiere; apprendistato ed esperienza in ristoranti di prestigiose strutture alberghiere in Costiera Amalfitana; cucina "televisiva" e relativa divulgazione gastronomica (da "Attenti al cuoco" di Sky, a "I piatti vostri" di Arturo; da "Detto fatto" e "Sereno Variabile" di Rai Due, al nostro "Casa Alice" di Alice TV); consulenze gastronomiche per primarie aziende produttrici… Ma soprattutto, docenza. Dopo la laurea in Tecnologie Alimentari all'università Federico II di Napoli e uno stage presso la prestigiosa Campus

Etoile Academy di Tuscania (VT), oggi ne è diventato stabilmente uno degli insegnanti di riferimento. D'altra parte, è senza dubbio l'insegnamento la sua più autentica e forte vocazione, da formidabile comunicatore (come si vede anche nel programma la nostra accademia televisiva) qual è, dotato di una non comune carica di empatia. Tutte esperienze che lo hanno condotto a maturare un approccio di lavoro fondato sulla tradizione, ma orientato verso nuove metodiche gastronomiche. E quando parliamo di tradizione ci riferiamo a una delle più importanti d'Italia, quella campana, che si è innestata nella sua rigorosa formazione ed evoluta nell'esercizio del mestiere. Come dimostrano questo servizio e la copertina di Alice: un risotto eseguito a regola d'arte; un cuore di sablée di alta scuola, realizzata secondo la tecnica dell'Etoile Academy, rinomata per la sua squisita fragranza; il babà, re della pasticceria napoletana, lieve e incredibilmente soffice, grazie alla sapiente preparazione e alla lunga lievitazione, e inzuppato con bagna al limoncello. Un'interpretazione virtuosa di una tipicità regionale, fatta sulla ricetta classica, come potrete verificare leggendo il procedimento e la scuola con gli step fotografici, completi di consigli per conferire all'impasto la giusta consistenza, levità e morbidezza, per cuocere alla perfezione il babà e impregnarlo della dose perfetta di bagna. Qui c'è tutto il cuore, il mestiere e la passione di questo giovane chef; così come nelle immagini che lo ritraggono a scuola, con i suoi studenti e i suoi più fidati assistenti.

LUIGI POMATA

Astice cipolla e datterini

Ingredienti (per 4 persone)

2 astici
1 barattolo di datterini gialli pelati
1 l di brodo vegetale
2 cipolle rosse
1 cucchiaino di semi di finocchio
1 bicchierino di aceto di mele
4 foglie di basilico
1 ciuffetto di erbette aromatiche
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi, quindi sbollentateli per due volte in acqua acidulata con l'aceto di mele; scolateli (**foto A**), fateli raffreddare e poi conditeli con un filo di olio. Teneteli da parte.

2. Portate a bollore in una pentola abbondante acqua con il brodo, quindi tuffate gli astici (**foto B**) e lasciateli cuocere per 8 minuti. Una volta cotti, spegnete il fuoco e lasciateli raffreddare nella loro acqua di cottura. Quando si saranno raffreddati, scolateli, eliminate il carapace e recuperate la polpa (**foto C** e **D**) e il corallo (il corallo è quella parte "cremosa" situata nella testa dell'astice, sulla parte superiore, da raccogliere con un cucchiaino).

3. Raccogliete il corallo nel bicchiere di un frullatore, versate la stessa quantità di olio, aggiungete i semi di finocchio ed emulsionate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia e omogenea (**foto E**).

4. Fate cuocere i datterini gialli in una padella con un filo di olio e le foglioline di basilico per circa 8 minuti (**foto F**). A fine cottura, spegnete e lasciate raffreddare.

5. Tagliate a pezzi la polpa degli astici e conditela con la crema di corallo e un pizzico di sale (**foto G**). Versate la salsa di datterini nei piatti individuali e adagiate sopra l'astice condito. Guarnite con le cipolle sbollentate e qualche erbetta a piacere e servite.

LO "CHEF DEL TONNO ROSSO". DALLA SARDEGNA UNA CUCINA DI MARE (E NON SOLO) AI MASSIMI LIVELLI

Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa ai frutti rossi

Ingredienti (per 7 tortini)

250 g di cioccolato fondente
200 g di burro
200 g di zucchero extrafine ed extrasolubile
75 g di farina
5 uova
1 pizzico di sale
1 mandarino

per la salsa ai frutti rossi
150 g di frutti rossi
60 g di zucchero extrafine ed extrasolubile
olio extravergine di oliva

vi servono inoltre
burro; farina
fiori eduli
zucchero a velo

Preparazione

1. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato con il burro (**foto A**), quindi aggiungete un pizzico di sale e mescolate per bene. Togliete dal fuoco e incorporate, un po' alla volta, lo zucchero (**foto B**), la farina e la scorza di mandarino grattugiata; versate a filo le uova (**foto C**) e proseguite a lavorare il tutto fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

2. Imburrate gli stampini fino a 1 cm dal bordo, spolverizzateli con un po' di farina e poi metteteli in frigorifero finché non saranno ben freddi. Versate all'interno il composto (**foto D**) e infornate a 200 °C per 10-12 minuti. Sfornate e tenete da parte

3. Per la salsa: versate un filo di olio in una pentola, aggiungete i frutti rossi (**foto E**) e lo zucchero (**foto F**) e lasciate cuocere brevemente; trasferite i frutti rossi in un contenitore, frullate con un mixer a immersione (**foto G**) e poi filtrate la salsa ottenuta.

4. Pelate al vivo il mandarino (**foto H**)e ricavate degli spicchi. Versate un po' di salsa nei piatti individuali e sistemate sopra qualche spicchietto di mandarino (**foto I**) e un tortino, sformato delicatamente. Guarnite con i fiori eduli e un altro po' di salsa. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

ANDREA RIBALDONE

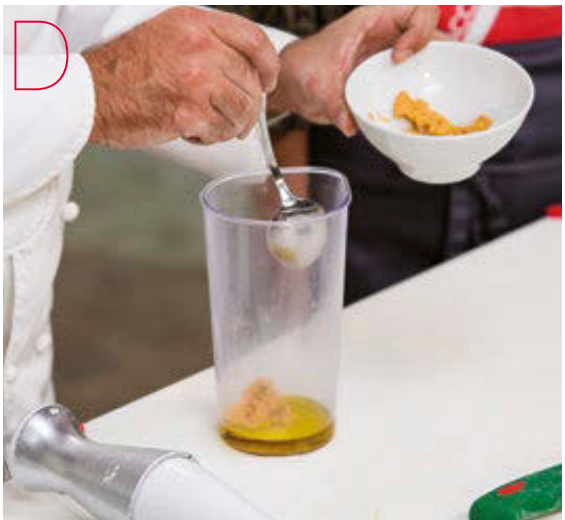
SPIRITO COSMOPOLITA
E CUORE PIEMONTESE.
NUOVE TECNICHE
DI CUCINA APPLICATE
AI PIATTI DELLA
TRADIZIONE ITALIANA

Tagliolini cardi e ricci

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
300 g di farina di grano duro
(più altra per spolverizzare)
160 g di uova (**2-3** uova)

per il condimento
100 g di polpa di ricci di mare
100 g di fesa di manzo
300 g di cardi già puliti
olio extravergine di oliva
sale



Preparazione

1. Per la pasta: disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e qualche cucchiaio di acqua e impastate energicamente fino a ottenere un panetto sodo e omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta e ricavate delle sfoglie sottili (**foto A**); arrotolatele e con un coltello affilato tagliatele alla larghezza di 3-4 mm (**foto B**). Allargate i tagliolini su un canovaccio infarinato e lasciateli asciugare.

3. Lessate i cardi in acqua bollente e salata (**foto C**), quindi scolateli, frullateli ed estraetene il succo. Raccogliete la polpa di ricci di mare nel bicchiere di un mixer insieme a un filo di olio (**foto D**) ed emulsionate con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema vellutata.

4. Battete la carne al coltello fino a ottenere una piccola dadolata (**foto E**) e poi conditela con un filo di olio e un pizzico di sale. Lessate i tagliolini in acqua bollente e salata, quindi scolateli al dente, versateli in una padella con il succo dei cardi e mantecate per bene. Distribuiteli nei piatti individuali, completate con la crema di ricci e la dadolata di carne cruda e servite.

Risotto bianco e nero di seppia

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di riso Carnaroli
4 seppie medie
30 ml di nero di seppia
3 scalogni; **1** limone; **1** lime
80 g di burro
30 g di parmigiano grattugiato
1/2 bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Sbucciate gli scalogni e affettateli (**foto A**). Fateli rosolare in una padella con un filo di olio (**foto B**), quindi aggiungete il nero di seppia (**foto C**) e il vino bianco e lasciate ridurre della metà. Trasferite il composto in un mixer da cucina e frullate il tutto fino a ottenere una salsa vellutata al nero di seppia (**foto D**).

2. Fate tostare il riso in una casseruola antiaderente, versate un mestolo di acqua bollente e leggermente salata e portate a cottura: ci vorranno circa 13 minuti (**foto E**). Una volta cotto, spegnete e mantecate il risotto con il burro, il parmigiano grattugiato (**foto F**) e il succo di limone e lime. Aggiustate di sale.

3. Pulite le seppie, sciacquatele accuratamente e poi tagliatele a tranci grossolani (**foto G**). Fate scaldare un filo di olio in una padella antiaderente, disponete le seppie e fatele scottare a fiamma alta per pochi minuti (**foto H**). Aggiustate di sale. Versate la crema al nero di seppia nei piatti individuali e distribuite sopra il risotto. Completate con le seppie scottate e un filo di olio a crudo e servite.

Gnocchi di zucca in purezza con crema di parmigiano e mostarda di mele campanine

Ingredienti
(per 4-6 persone)

per gli gnocchi
1 zucca (qualità violina)
fecola di patate
olio extravergine di oliva; sale

per la crema di parmigiano
350 g di parmigiano grattugiato
250 g di panna fresca
250 g di latte

per la mostarda di mele campanine
1 kg di mele campanine
500 g di zucchero
12 gocce di essenza di senape

Preparazione

1. Per la crema: riunite tutti gli ingredienti in una casseruola, mettete sul fuoco e fate cuocere per almeno un'ora, portando il composto a 100 °C.

2. Per la mostarda: sbucciate le mele, tagliatele a fettine sottili, aggiungete lo zucchero e lasciate riposare per 24 ore. Prelevate il succo di macerazione ottenuto, mettetelo sul fuoco e fatelo addensare per almeno 1 ora; versatelo caldo sulle mele e fate riposare per altre 24 ore. Ripetete questa operazione per un'altra volta, facendo sempre riposare il tutto per ancora altre 24 ore.

3. Trasferite le mele e il succo in una casseruola e fate bollire per 10 minuti, quindi versate il tutto in un contenitore capiente, aggiungete le gocce di essenza di senape e lasciate raffreddare. Frullate una piccola parte di mostarda ottenuta fino a ottenere una crema liscia. Raccogliete quella restante in vasetti di vetro sterilizzati e conservateli in un luogo fresco e al buio.

4. Per gli gnocchi: lavate accuratamente la zucca e praticate dei fori sulla buccia; sistematela in una teglia e infornate a 180 °C per almeno 3 ore. Trascorso il tempo di cottura, sfornatela, apritela ancora calda ed eliminate i semi e i filamenti. Prelevate la polpa e setacciatela per bene.

5. Trasferite la purea in una pentola (**foto A**) e fatela asciugare ancora a fiamma dolce fino a ottenere una pasta di zucca densa. Pesate la purea ottenuta e rimettetela nella pentola, quindi aggiungete il 18% di fecola di patate e fate cuocere, mescolando energicamente (**foto B**), finché il composto non sarà arrivato a 62 °C. Raccoglietelo su un piano di lavoro (**foto C**) e lasciatelo raffreddare. A questo punto, aiutandovi con un po' di fecola, formate dei rotolini e tagliateli a pezzetti di 2-3 cm (**foto D**).

6. Raccogliete gli gnocchi in un colapasta (**foto E**), immergetelo in acqua bollente e salata (**foto F**) e portate a cottura. Scolate gli gnocchi e fateli saltare in una padella con un filo di olio (**foto G**). Versate la crema di parmigiano nei piatti e distribuite sopra gli gnocchi (**foto H**). Completate con delle quenelles di mostarda e servite.

DA MODENA, CUCINA POVERA E INVENZIONI GASTRONOMICHE, GIOCATE SUL PERFETTO EQUILIBRIO DEGLI INGREDIENTI

Mousse di ricotta pere caramellate e meringa alla rapa rossa

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di ricotta vaccina
70 g di zucchero a velo setacciato
15 g di capperi dissalati e tritati
polvere di rapa rossa

per le pere caramellate
4 pere
zucchero a velo
vino rosso

per la meringa alla rapa rossa
100 g di albume
200 g di zucchero
8 g di polvere di rapa rossa

per la salsa al vino rosso
80 g di zucchero
1 l di vino rosso

Preparazione

1. Per la meringa: montate in una planetaria l'albume con lo zucchero per alcuni minuti, quindi aggiungete la polvere di rapa rossa e incorporate delicatamente. Stendete il composto su un tappetino in silicone, fino a ottenere una lastra spessa circa 4 mm, e infornate a 65 °C per almeno 3 ore. Sfornate e fate raffreddare.

2. Per le pere caramellate: sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a cubetti di circa 1 cm (**foto A**); trasferiteli in una padella, cospargeteli con un po' di zucchero a velo e fateli saltare velocemente su fiamma vivace. Bagnate con 1/2 bicchiere di vino rosso (**foto B**) e lasciate ridurre il tutto per almeno 1 minuto. Spegnete e tenete da parte.

3. Riunite in una ciotola la ricotta, aggiungete lo zucchero a velo e i capperi tritati (**foto C**) e lavorate velocemente con un cucchiaio (**foto D**). Per la salsa: versate il vino (**foto E**) e lo zucchero in una casseruola, quindi mettete sul fuoco e lasciate ridurre a fuoco lento fino a ottenere la giusta densità: dovrà velare la spatola (**foto F**).

4. Aiutandovi con un coppapasta, distribuite le pere nei piatti individuali. Sistemate sopra una quenelle di mousse (**foto G**) e irrorate con la salsa al vino rosso (**foto H**). Completate con la meringa alla rapa rossa, spolverizzate con un altro po' di polvere di rapa rossa e servite.

ISIDE DE CESARE

Spaghetti alla chitarra con pesto di broccoletti e ragù di anatra

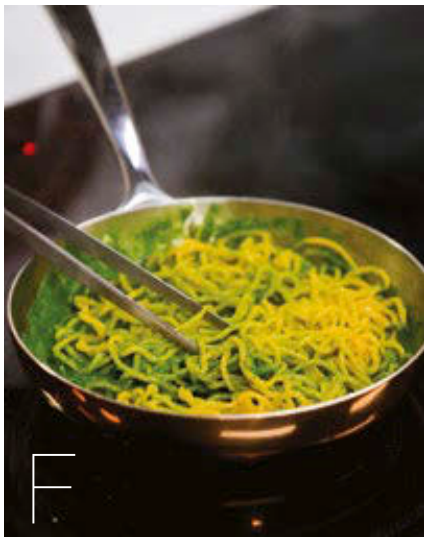
Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta
400 g di farina 00; **2** uova; **8** tuorli; sale

per il pesto di broccoletti
300 g di broccoletti già lessati; **2** acciughe sott'olio
20 g di capperi; **1 spicchio** di aglio; olio extravergine di oliva

per il ragù di anatra
1 anatra già pulita e disossata; **1** costa di sedano
1 carota; **1** cipolla; **1 cucchiaio** di pomodori pelati
1 rametto di rosmarino; **1-2 foglie** di salvia
1 foglia di alloro; **1 bicchiere** di vino rosso
40 g di pinoli già pelati; olio extravergine di oliva; sale

vi serve inoltre
40 g di tartufo bianco



DALL'ALTO LAZIO UNA TOP CHEF DOLCE E SALATA. OVVERO, PASTICCERIA E ALTA CUCINA SECONDO LA SENSIBILITÀ FEMMINILE

Preparazione

1. Per il ragù: tritate la polpa di anatra fino a ottenere un macinato fine. Versate un filo di olio in una pentola, aggiungete la cipolla, tritata finemente, e lasciate imbiondire. Unite il sedano e la carota, tritati (**foto A**), e fate soffriggere per qualche minuto ancora.

2. A questo punto aggiungete la polpa di anatra tritata (**foto B**), mescolate e lasciate insaporire per bene. Bagnate con il vino rosso e fate sfumare, quindi profumate con il rametto di rosmarino, la salvia, spezzettata, e la foglia di alloro. Versate i pomodori pelati, salate, coprite con un po' di acqua bollente e proseguite la cottura per 3-4 ore a fuoco lento. Una volta a cottura, spegnete e aggiungete i pinoli.

3. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e i tuorli e impastate fino a ottenere un panetto sodo e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciate riposare per una mezz'ora.

4. Trascorso il tempo di riposo, tagliate a fette il panetto e, aiutandovi con l'apposita macchinetta, stendetele fino a ottenere delle sfoglie sottili (**foto C**). Ritagliate dei rettangoli uniformi (**foto D**) e ricavate gli spaghetti a sezione quadrata.

5. Per il pesto: raccogliete i broccoletti in un mixer da cucina, unite le acciughe, i capperi e l'aglio e frullate fino a ottenere una crema omogenea. Versatela in una padella, aggiungete un goccio di acqua e un filo di olio (**foto E**) e scaldate sul fuoco.

6. Lessate gli spaghetti in acqua bollente leggermente salata, scolateli, versateli nella padella con la crema di broccoletti e mantecate (**foto F**). Se necessario, unite un po' di acqua di cottura. Distribuite il ragù di anatra nei piatti individuali (**foto G**) e disponete sopra gli spaghetti con il pesto (**foto H**). Completate con una grattugiata di tartufo bianco e servite.

Rose di pappardelle ripiene di zucca e parmigiano con mandorle tostate

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta
400 g di farina 00; **2** uova; **8** tuorli; sale

per il ripieno
500 g di zucca mantovana già mondata
1/2 cipolla dorata; **50 g** di parmigiano
1 rametto di maggiorana
olio extravergine di oliva; sale e pepe

per il condimento
burro; liquore all'amaretto
mandorle a lamelle; germogli

Preparazione

1. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fettine. Versate un filo di olio in una pentola, mettete sul fuoco e fate scaldare. Aggiungete la cipolla e lasciate stufare per bene. Tagliate la zucca a pezzettoni, uniteli alla cipolla stufata, salate e profumate con un po' di maggiorana (**foto A**).

2. Bagnate con un mestolo di acqua bollente e fate cuocere il tutto per circa un'oretta, mescolando di tanto in tanto. Spegnete e lasciate raffreddare. Raccogliete la zucca in un mixer da cucina, aggiungete il parmigiano e un pizzico di sale e di pepe e frullate.

3. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova e i tuorli e impastate fino a ottenere un panetto sodo e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciate riposare per una mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta e ricavate delle sfoglie sottili con l'apposita macchinetta (**foto B**).

4. Raccogliete la crema di zucca in un sac à poche e distribuite al centro delle sfoglie due strisce lunghe di ripieno (**foto C**). Spennellate i bordi con un goccino di acqua (**foto D**) e richiudeteli, avvolgendo il ripieno e aiutandovi con le dita (**foto E**). Arrotolate le pappardelle, fino a ottenere delle rose, e sigillate i lembi per chiudere il tutto (**foto F**). Lessate le rose, una alla volta, in acqua bollente leggermente salata.

5. Intanto fate sciogliere una noce di burro in una padella, aggiungete un goccio di liquore all'amaretto ed emulsionate. Una volta a cottura, scolate le rose di pappardelle (**foto G**), sistematele in padella e fatele saltare nel burro emulsionato (**foto H**). Levate, completate con le mandorle tostate a lamelle e i germogli e servite.

OGNI OCCASIONE È BUONA

PER UN BUFFET CON GLI AMICI, UNA CENA O UN PRANZO INFORMALI, UN APERITIVO RINFORZATO… COME LI METTI LI METTI, CON FRITTI E FRITTINI, NON SI SBAGLIA MAI!

a cura della redazione;
ricette, foto e styling di AMBRA ORAZI

Pizzelle con cime di rapa olive e grana

Ingredienti (per 6-8 persone)

500 g di farina; **1/2** bustina di lievito di birra secco; **1 cucchiaino** di zucchero **10 g** di sale; **1 cucchiaio** circa di olio extravergine di oliva; **300 ml** circa di acqua tiepida; olio di semi di arachide

per il condimento
500 g di cime di rapa
1 spicchio di aglio; **1** peperoncino
olive taggiasche; scaglie di grana
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Mescolate in una ciotola la farina con il lievito, il sale e lo zucchero; versate l'olio e l'acqua tiepida, poca alla volta, e impastate energicamente per una decina di minuti fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo tiepido per circa 90 minuti, fino al raddoppio del volume iniziale.

2. Mondate le cime di rapa, lavatele accuratamente e lessatele in acqua bollente e leggermente salata; scolatele, passatele subito in acqua e ghiaccio e poi lasciatele raffreddare. Strizzatele per bene e tenetele da parte.

3. Trascorso il tempo di lievitazione, stendete l'impasto a uno spessore di circa 1 cm e con un tagliapasta rotondo ricavate tanti dischetti uniformi. Copriteli con un telo e lasciateli lievitare per altri 30 minuti.

4. In una padella fate rosolare lo spicchio di aglio schiacciato e il peperoncino con un filo di olio; aggiungete le cime di rapa e ripassatele per bene. Spegnete il fuoco e regolate di sale.

5. Fate scaldare abbondante olio di semi in una padella capiente, quindi tuffate le pizzelle e friggetele, girandole di tanto in tanto, finché non saranno ben dorate. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Distribuite sopra le cime di rapa e qualche oliva taggiasca. Cospargete con le scaglie di grana e servite subito.

Toast di gamberi

Ingredienti (per 6 persone)

200 g di gamberi già sgusciati
2 cucchiai di maizena
4 fette di pancarré
120 g di semi di sesamo
1 albume
1 cucchiaio di brandy (o sherry)
1 cucchiaio di salsa di soia
olio di semi di arachide; sale

Preparazione

1. Raccogliete in un mixer da cucina i gamberi, il brandy, la salsa di soia e la maizena e frullate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiustate di sale e trasferite il composto in un recipiente.

2. Montate l'albume a neve ben ferma e incorporatelo delicatamente al composto di gamberi. Tagliate il pancarré in 4 triangoli e spalmatevi sopra la crema di gamberi. Versate i semi di sesamo in un piatto e premete sopra i toast dalla parte con la crema di gamberi, in modo che i semini ricoprano completamente la loro superficie.

3. Fate scaldare abbondante olio di semi in una padella capiente, quindi immergete i toast e friggeteli finché non saranno ben dorati e croccanti. Scolateli, fateli asciugare su carta assorbente da cucina e serviteli ben caldi.

Frittelle piccanti di mais

Ingredienti (per 4 persone)

280 g di mais al naturale
1 ciuffo di prezzemolo
1 cipollotto
1/2 cucchiaino di aglio in polvere
1 peperoncino rosso fresco
80 g di farina; **2** uova
1 cucchiaio di salsa di soia
olio di semi di arachide; sale

Preparazione

1. Riunite in un contenitore il mais, il peperoncino, pulito e tritato, l'aglio in polvere, il cipollotto, mondato e sminuzzato, un po' di prezzemolo tritato, la salsa di soia, la farina e le uova e mescolate per bene; aggiungete circa 4 cucchiai di acqua, per regolare la consistenza del composto, aggiustate di sale e amalgamate ancora. Trasferite in frigorifero e lasciate riposare per circa 30 minuti.

2. Fate scaldare abbondante olio di semi in una padella capiente; prelevate il composto a cucchiaiate, immergete le frittelle e friggetele per alcuni minuti, girandole di tanto in tanto, finché non saranno dorate esternamente e ben cotte all'interno.

3. Una volta a cottura, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Conditele con un pizzico di sale e servitele calde.

Crocchette di merluzzo all'arancia

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di filetto di merluzzo
1 costa di sedano
1 piccola carota
1 cipollotto; **2** uova
1 cucchiaio
di prezzemolo tritato
la scorza di **1** arancia
farina; pangrattato
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate il cipollotto, la carota e il sedano e tritateli finemente. Fateli soffriggere in una padella con un filo di olio finché non saranno teneri. Regolate di sale e di pepe, spegnete e lasciate raffreddare.

2. Intanto raccogliete il merluzzo in un mixer da cucina e sminuzzatelo; trasferitelo in una terrina, aggiungete 1 uovo, precedentemente sbattuto, e le verdure cotte e mescolate per bene. Profumate con il prezzemolo tritato e la scorza di arancia grattugiata, aggiustate di sale e di pepe e amalgamate ancora.

3. Con il composto ottenuto formate tante palline uniformi, infarinatele e poi passatele nell'uovo restante sbattuto e infine nel pangrattato. Trasferite le crocchette panate in frigorifero e lasciate riposare per circa 30 minuti.

4. Fate scaldare abbondante olio di semi in una padella capiente, quindi immergete le crocchette e friggetele, girandole di tanto in tanto, finché non saranno ben dorate e croccanti. Scolatele, fatele asciugare su carta assorbente da cucina e servitele calde.

Biffi®

che sugo!

LA NATURA DAL 1852 CI ISPIRA

- 100% POMODORO ITALIANO
- SENZA GLUTINE

Biffi Milano 1852

www.biffi1852.it

WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal, providing you various content: brand new books, trending movies, fresh magazines, hot games, recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price
Cheap constant access to piping hot media
Protect your downloadings from Big brother
Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages
Brand new content
One site

AVXLIVE.ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open https://avxlive.icu

OGNI BENEDETTA DOMENICA

SONO LE REGINE INDISCUSSE DEL PRANZO DELLA DOMENICA. LE PIÙ ATTESE, LE PIÙ DESIDERATE! PARLIAMO DELLE LASAGNE. CHE QUI PROPONIAMO IN SEI VERSIONI DIVERSE, DA QUELLE PIÙ CLASSICHE A QUELLE PIÙ CREATIVE, TUTTE INEVITABILMENTE GOLOSE!

a cura della redazione; ricette, foto e styling di AMBRA ORAZI e di EMANUELA TROTTA

Classica

Lasagne alla bolognese

Ingredienti (per 6-8 persone)

per la sfoglia
300 g di farina 00; **3** uova
1 pizzico di sale

per il ragù
500 g di macinato di manzo
150 g di pancetta di maiale a cubetti
1 carota; **1** piccola cipolla dorata
1 costa di sedano
400 g di passata di pomodoro
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1/2 bicchiere di vino bianco
brodo di carne; burro; zucchero
olio extravergine di oliva; sale e pepe

per la besciamella
1 l di latte; **100 g** di farina 00
100 g di burro; noce moscata
sale e pepe

vi servono inoltre
burro; parmigiano grattugiato

Preparazione

1. Per il ragù: fate rosolare i cubetti di pancetta in una casseruola finché non saranno ben dorati; aggiungete un filo di olio, una noce di burro e le verdure, mondate e tritate al coltello (**foto A**), quindi mettete sul fuoco e lasciate appassire il tutto.

2. Aggiungete il macinato di manzo e fate rosolare a fiamma vivace, quindi sfumate con il vino bianco, versate la passata e il concentrato di pomodoro, incoperchiate e proseguite la cottura per circa 2 ore, bagnando di tanto in tanto con del brodo caldo. Regolate di sale e di pepe e correggete l'acidità con una punta di zucchero. Togliete dal fuoco e mettete da parte (**foto B**).

3. Per la sfoglia: disponete la farina a fontana su una spianatoia, unite al centro le uova e un pizzico di sale (**foto C**) e lavorate energicamente fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo (**foto D**). Avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno 30 minuti. Aiutandovi con l'apposita macchinetta, stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti rettangoli uguali della larghezza della pirofila che utilizzerete (**foto E**). Trasferiteli su un canovaccio e lasciateli asciugare.

4. Per la besciamella: fate sciogliere il burro in una casseruola, quindi aggiungete la farina in un'unica soluzione, mescolate energicamente con una frusta e lasciate tostare per alcuni istanti (**foto F**). Versate a filo il latte caldo e fate cuocere fino a ottenere la giusta densità (**foto G**). Regolate di sale e di pepe e profumate infine con un pizzico di noce moscata.

5. Scottate i rettangoli di pasta in acqua bollente e salata per qualche minuto, quindi scolateli e trasferiteli su un canovaccio. Disponete i rettangoli di pasta in una pirofila, imburrata, e cospargete con la besciamella, il ragù e una spolverizzata di parmigiano. Coprite con un altro strato di pasta (**foto H**) e proseguite in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti. Fate cuocere la lasagna in forno a 200 °C per circa 20 minuti finché non sarà ben cotta e gratinata. Sfornate, lasciate intiepidire per qualche istante e servite.

Monoporzioni creative

Sagne alla calabrese

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia
150 g di farina 0
50 g di semola rimacinata di grano duro; **3** uova
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva; **1/2 cucchiaino** di sale

per il ragù
120 g di macinato di vitello
120 g di macinato di maiale
200 ml di passata di pomodoro
1/2 cipolla; **1/2** carota
1/2 costa di sedano
1 spicchio di aglio
1 foglia di alloro
1 rametto di rosmarino
1 cucchiaino di zucchero
vino bianco; olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi servono inoltre
200 g di formaggio silano
6 uova; **60 g** di parmigiano grattugiato

Preparazione

1. Per il ragù: fate rosolare l'aglio, l'alloro e il rosmarino in una casseruola con un filo di olio; aggiungete i macinati di carne, mescolate e fate rosolare a fiamma vivace. Aggiustate di sale e di pepe, sfumate con un goccio di vino e versate la passata di pomodoro (**foto A**). Aggiungete la cipolla, la carota e il sedano, mondati e tagliati a tocchetti, e lo zucchero e lasciate sobbollire dolcemente finché la salsa non risulterà densa. Spegnete e fate raffreddare.

2. Per la sfoglia: disponete la farina e la semola a fontana su una spianatoia, quindi unite al centro le uova, l'olio e il sale e lavorate energicamente fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo (**foto B**). Avvolgetelo con la pellicola trasparente e fate riposare per almeno mezz'ora.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile (**foto C**) e ricavate tanti rettangoli delle dimensioni delle minipirofile utilizzate (**foto D**; sbollentateli in acqua bollente e salata per 1 minuto, quindi scolateli, immergeteli in una ciotola con acqua fredda, per bloccare la cottura, e poi stendeteli su un canovaccio pulito.

4. Fate rassodare le uova in acqua per circa 10 minuti a partire dal bollore. Una volta cotte, passatele sotto un getto di acqua fredda, sgusciatele e tagliatele a fettine (**foto E**). Tagliate a fettine anche il formaggio silano (**foto F**).

5. Cospargete il fondo delle minipirofile con un po' di ragù e sistemate sopra un rettangolo di sfoglia, altro ragù e qualche fettina di uova (**foto G**) e di formaggio. Spolverizzate con il parmigiano grattugiato e proseguite, ripetendo la sequenza degli strati (**foto H**), fino a esaurimento degli ingredienti. Infornate le lasagne a 180 °C e fate cuocere per circa 30 minuti, o comunque finché la superficie sarà ben rosolata e croccante. Sfornatele e servitele ben calde.

Lasagne tre colori con salsa genovese e funghi

Ingredienti

(per 8-10 persone)

per la sfoglia
450 g di semola rimacinata di grano duro
3 uova
50 g di spinaci già lessati e strizzati
40 g di concentrato di pomodoro
1 bustina di zafferano in polvere
3 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale

per la besciamella
20 g di burro
20 g di farina
200 ml di latte
noce moscata
sale e pepe

per la salsa genovese
500 g di girello di vitello
3 cipolle
2 carote
1 bicchiere di vino bianco secco
1 costa di sedano
1 foglia di alloro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi servono inoltre
1 scamorza
100 g di parmigiano grattugiato
300 g di funghi misti già puliti
200 g di piselli
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1/2 cipolla
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Per la salsa genovese: mondate le verdure e tagliatele a cubetti. Legate il girello di vitello con dello spago da cucina e fatelo rosolare in una casseruola con un filo di olio e l'alloro su tutti i lati; aggiustate di sale e di pepe, aggiungete le verdure a cubetti e lasciate insaporire per qualche minuto.

2. Versate il vino (**foto A**) e un bicchiere di acqua, abbassate la fiamma, incoperchiate e proseguite la cottura finché le verdure non saranno completamente sfatte. Spegnete e lasciate raffreddare, quindi prelevate la carne e mettetela da parte. Frullate il fondo di cottura con le verdure fino a ottenere una salsa cremosa (**foto B**). Tritate la carne al coltello (**foto C**).

3. Fate rosolare l'aglio in una padella con un filo di olio, aggiungete i funghi, salate, profumate con un po' di prezzemolo e fate trifolare a fiamma vivace. Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio, unite i piselli, un goccino di acqua e un pizzico di sale e portate a cottura. Spegnete e tenete da parte.

4. Per la besciamella: fate sciogliere il burro in una casseruola, quindi aggiungete la farina, tutta in una volta, mescolate energicamente con una frusta e lasciate tostare per alcuni istanti. Versate a filo il latte caldo e fate cuocere fino a ottenere la giusta densità. Regolate di sale e di pepe e profumate con un pizzico di noce moscata.

5. Per la sfoglia: suddividete la semola in tre fontane e unite al centro di ciascuna un uovo, un cucchiaio di olio e un pizzico di sale; incorporate rispettivamente gli spinaci, lo zafferano, sciolto in una tazzina di acqua, e il concentrato di pomodoro (**foto D**) e impastate energicamente fino a ottenere tre panetti colorati sodi e omogenei (**foto E**). Copriteli con una ciotola e lasciateli riposare per 20 minuti.

6. Trascorso il tempo di riposo, stendete i panetti in sfoglie sottili con l'apposita macchinetta e ricavate tanti rettangoli colorati (**foto F**). Scottateli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e fateli asciugare su un canovaccio pulito.

7. Velate il fondo di una pirofila con un po' di besciamella e fate uno strato di sfoglia verde. Distribuite sopra i funghi, i piselli, la scamorza a cubetti e la carne tritata (**foto G**) e poi cospargete con la salsa genovese, la besciamella e il parmigiano grattugiato. Proseguite a realizzare gli strati, alternando le sfoglie (**foto H**) e fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con qualche cubetto di scamorza e un po' di parmigiano grattugiato e infornate a 180 °C per circa 35 minuti, o comunque finché la superficie non risulterà dorata e croccante.

Lasagna fantasia

Egg-free

Lasagne senza uova con carciofi e polpettine

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia: 100 g di semola rimacinata di grano duro
120 g di farina 0; **140 ml** di acqua
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva; **1** pizzico di sale

per la besciamella: 20 g di burro
20 g di farina; **200 ml** di latte
noce moscata; sale e pepe

per le polpettine
250 g di macinato di vitello
100 g di mollica di pane raffermo
2 cucchiai di parmigiano grattugiato; **1 spicchio** di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 uovo; latte; noce moscata
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per il ripieno: 250 g di cuori di carciofo; **100 g** di parmigiano grattugiato; **2 l** di passata di pomodoro; **2** spicchi di aglio
1 ciuffo di prezzemolo; **1/2** carota
1/2 cipolla; **1/2** costa di sedano
1 cucchiaino di zucchero
1 mozzarella
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Preparate la salsa: pulite la carota, la cipolla e il sedano e fateli appassire in una casseruola con un filo di olio e il prezzemolo tritato; versate la passata di pomodoro, aggiustate di sale, aggiungete lo zucchero e fate sobbollire a fiamma bassa finché la salsa non risulterà densa e corposa. Spegnete e lasciate raffreddare.

2. Per la sfoglia: setacciate la semola e la farina e disponetele a fontana su una spianatoia; unite al centro l'acqua, l'olio e il sale (**foto A**) e lavorate il tutto fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e fate riposare per una mezz'ora.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti rettangoli. Scottateli in acqua bollente e leggermente salata per appena un minuto, quindi scolateli (**foto B**), passateli in acqua fredda, per bloccare la cottura, e poi stendeteli su un canovaccio pulito (**foto C**).

4. Per le polpettine: mettete il pane raffermo in ammollo in un pochino di latte e lasciate ammorbidire per una mezz'ora. Raccogliete il macinato in una ciotola e unite l'aglio e il prezzemolo tritati e un pizzico sale, di pepe e di noce moscata. Aggiungete il pane ammorbidito, ben strizzato (**foto D**), l'uovo e il formaggio e impastate per bene. Formate tante polpettine delle dimensioni di una nocciola e friggetele in olio ben caldo; una volta ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta paglia (**foto E**).

5. Per la besciamella: fate sciogliere il burro in una casseruola, quindi aggiungete la farina, tutta in una volta, mescolate energicamente con una frusta e lasciate tostare per alcuni istanti. Versate a filo il latte caldo e fate cuocere fino a ottenere la giusta densità. Regolate di sale e di pepe e profumate con un pizzico di noce moscata.

6. Tagliate a spicchietti i cuori dei carciofi e fateli trifolare in una padella con un filo di olio, l'aglio, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale e di pepe (**foto F**). Fate a cubetti la mozzarella. Velate il fondo di una pirofila da forno con un po' di salsa; sistemate sopra uno strato di pasta e cospargete con le polpettine, i carciofi, la mozzarella (**foto G**) e il parmigiano grattugiato. Coprite con altra salsa e proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti (**foto H**). Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 35 minuti, o comunque finché la superficie non risulterà ben dorata e croccante. Sfornate, lasciate intiepidire e servite.

vegetariana

Lasagne integrali con ragù di lenticchie

(pag. 58)

Lasagne di farro filanti con carne e mozzarella
(pag. 58)

Lasagne integrali con ragù di lenticchie

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la sfoglia: 200 g di farina integrale di farro; **2** uova; **1** pizzico di sale

per la besciamella: 50 g di burro
50 g di farina; **1/2 l** di latte
noce moscata; sale e pepe

per il ragù di lenticchie: 400 g di lenticchie lessate; **1** piccola cipolla bionda
1 carota media; **1** costa di sedano
400 g di passata di pomodoro
1 cucchiaio generoso di concentrato di pomodoro; **2** foglie di alloro
brodo vegetale; olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre: burro

Preparazione

1. Preparate il ragù: mondate la cipolla, la carota e il sedano e tritateli al coltello; fateli soffriggere in una casseruola con un filo di olio, quindi unite le lenticchie e le foglie di alloro spezzettate e lasciate insaporire per qualche minuto. Versate la passata e il concentrato di pomodoro, allungate con del brodo vegetale caldo, incoperchiate e fate cuocere a fuoco dolce per circa 20 minuti. Regolate di sale e di pepe.

2. Per la sfoglia: disponete la farina a fontana su una spianatoia, quindi unite al centro le uova e un pizzico di sale e impastate energicamente fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno 30 minuti.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti rettangoli uguali della lunghezza della pirofila che utilizzerete. Scottateli in acqua bollente e leggermente salata per appena 1 minuto, quindi scolateli, passateli sotto un getto di acqua fredda e lasciateli asciugare su un canovaccio.

4. Per la besciamella: fate sciogliere il burro in una casseruola, quindi aggiungete la farina, tutta in una volta, mescolate energicamente con una frusta e lasciate tostare per alcuni istanti. Versate a filo il latte caldo e fate cuocere fino a ottenere la giusta densità. Regolate di sale e di pepe e profumate con un pizzico di noce moscata.

5. Imburrate la pirofila e realizzate uno strato di pasta; distribuite sopra un po' di besciamella, il ragù di lenticchie e una spolverizzata di parmigiano, coprite con altre sfoglie di pasta e proseguite in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti. Infornate la lasagna a 200 °C e fate cuocere per 15-20 minuti, o comunque finché la superficie non sarà ben dorata e croccante. Sfornate, lasciate intiepidire e poi servite.

Lasagne di farro filanti con carne e mozzarella

Ingredienti (per 4 persone)

per la sfoglia: 200 g di farina integrale di farro; **2** uova; **1** pizzico di sale

per la besciamella: 50 g di burro
50 g di farina; **1/2 l** di latte
noce moscata; sale e pepe

per il ripieno: 500 g di macinato di vitello
1 cipolla; **1** spicchio di aglio
200 g di mozzarella per pizza a fettine
100 g di mozzarella per pizza grattugiata grossolanamente
qualche rametto di origano
vino bianco; parmigiano grattugiato
burro; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Per la sfoglia: disponete la farina a fontana su una spianatoia, quindi unite al centro le uova e un pizzico di sale e impastate energicamente fino a ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Avvolgetelo con la pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno 30 minuti.

2. Intanto tritate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con un filo di olio e lo spicchio di aglio schiacciato; unite il macinato di carne e fatelo rosolare a fiamma vivace, quindi bagnate con un goccio di vino, lasciate sfumare e portate a cottura. Regolate di sale e di pepe e profumate con qualche fogliolina di origano. Spegnete e lasciate raffreddare.

3. Per la besciamella: fate sciogliere il burro in una casseruola, aggiungete la farina, tutta in una volta, mescolate con una frusta e lasciate tostare per alcuni istanti. Versate a filo il latte caldo e fate cuocere fino a ottenere la giusta densità. Regolate di sale e di pepe e profumate con un pizzico di noce moscata.

4. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti rettangoli uguali della lunghezza della pirofila che utilizzerete. Scottateli in acqua bollente e leggermente salata per appena 1 minuto, quindi scolateli, passateli sotto un getto di acqua fredda e lasciateli asciugare su un canovaccio.

5. Imburrate la pirofila e realizzate uno strato di pasta; distribuite sopra un po' di besciamella, la mozzarella a fettine, la carne tritata e una spolverizzata di parmigiano grattugiato. Proseguite in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti terminando con uno strato di pasta e la mozzarella grattugiata grossolanamente. Infornate la lasagna a 200 °C per 15-20 minuti; quando la superficie sarà dorata e croccante, sfornate, lasciate intiepidire e poi servite.

Mozzarella di Latte Fieno Brimi nasce dal latte purissimo delle nostre mucche alimentate con erba fresca, fieno e piante di campo. Per un sapore unico e irresistibile.

brimi.it

PAIN PERDU

GUAI A CHIAMARLO INGREDIENTE "PERDUTO", OVVERO DI RICICLO. IL PANE RAFFERMO, INFATTI, GRAZIE ALL'INVENTIVA E ALL'ABILITÀ DELLA MAESTRA DI BANQUETING PORZIA VITALI, SI RIVELA PROTAGONISTA DI PREPARAZIONI DAL SAPORE "RITROVATO", RAFFINATE E DA VERI GOURMET

a cura della redazione; ricette di PORZIA VITALI
foto e styling di ELEONORA TISO

Titolare della gastronomia "Vitali" ad Acquaviva delle Fonti, in provincia di Bari, **Porzia Vitali** è cuoca, pastry chef, maestra di banqueting, consulente e docente di corsi professionali di pasticceria. Gestisce l'attività commerciale di famiglia con la madre e alcuni collaboratori. Alla panificazione storica – con lei, dopo il nonno e il papà Nello, sono alla terza generazione – ha aggiunto la gastronomia, la pizzeria, la pasticceria e la banchettistica, diversificando l'offerta e adattandola ai tempi e alle nuove esigenze di consumo. Ospite di alcuni programmi su Alice tv, è diventata con il tempo una "certezza" anche sulle pagine del magazine, dove cura la rubrica dedicata proprio a **buffet e catering**, dispensando consigli e ricette sempre attuali e puntuali.

Pan cotto della Murgia pugliese

Ingredienti (per 8 persone)

500 g di pane pugliese di semola di grano duro raffermo
1 kg di cime di rapa già pulite
1 kg di patate; **4** pomodorini
1 cipolla; **1/2** costa di sedano
1 ciuffo di prezzemolo
peperoncino in polvere
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine spesse circa 1/2 cm; pulite la cipolla e il sedano e riduceteli a tocchetti. Raccogliete tutto in una pentola capiente, aggiungete i pomodorini interi e qualche fogliolina di prezzemolo, coprite con acqua fredda e fate cuocere finché le patate non saranno tenere.

2. Quasi al termine di cottura, aggiungete le cime di rapa, tagliate a pezzetti, salate e proseguite per altri 10-15 minuti. Tagliate il pane a fettine spesse circa 1/2 cm e distribuitele nelle fondine individuali. Versate prima il brodo, così da bagnare bene il pane, e poi le verdure. Completate con un filo di olio a crudo, profumate a piacere con un pizzico di peperoncino e una macinata di pepe e servite.

Carciofi ripieni della nonna
(pag. 64)

Strascenate con polpettine di tonno e pane
(pag. 64)

Carciofi ripieni della nonna

Ingredienti (per 8 persone)

8 carciofi
500 g di mollica di pane raffermo
5-6 uova; **120 g** di prosciutto cotto
120 g di mozzarella tritata
180 g di parmigiano grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo
1 limone; latte
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e raccoglieteli man mano in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone. Lessateli in acqua bollente e leggermente salata; una volta cotti, scolateli e fateli raffreddare.

2. Mettete la mollica di pane raffermo in ammollo in un pochino di latte per qualche minuto, quindi strizzatela e raccoglietela in una ciotola; aggiungete il prosciutto cotto, tagliato a julienne, la mozzarella e il prezzemolo, tritati, e un pizzico di sale e di pepe. Incorporate le uova, mettendone uno alla volta, e amalgamate fino a ottenere un impasto non troppo morbido.

3. Farcite i carciofi con il composto ottenuto e disponeteli man mano in una teglia da forno. Cospargeteli con il parmigiano grattugiato, irrorateli con un filo di olio e un goccino di acqua e infornate a 200 °C per circa 30 minuti, o comunque finché non saranno ben dorati in superficie. Una volta cotti, sfornate i carciofi, impiattate e servite.

Strascenate con polpettine di tonno e pane

Ingredienti (per 8 persone)

240 g di strascenate giganti
150 g di patate
50 g di rucola selvatica
50 g di pecorino
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale

per le polpettine di tonno e pane
200 g di tonno
50 g di mollica di pane di semola raffermo
20 g di vino bianco
100 g di uova
50 g di grana grattugiato
1 ciuffo di prezzemolo
1 pizzico di chiodi di garofano
1 pizzico di cannella
sale e pepe

Preparazione

1. Preparate le polpettine: bagnate la mollica di pane con il vino. Passate il tonno e il pane raffermo, ben strizzato, a un tritacarne fino a ottenere un composto ben macinato.

2. Raccogliete il composto ottenuto in una ciotola, aggiungete le uova e il grana grattugiato e incorporate perfettamente. Condite con un po' di prezzemolo tritato, un pizzico di sale e di pepe, la cannella e i chiodi garofano in polvere e mescolate ancora.

3. Formate delle polpettine, passatele nel pangrattato e friggetele in olio extravergine di oliva ben caldo. Quando saranno leggermente dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina.

4. Sbucciate le patate, tagliatele a fettine e lessatele in acqua bollente e salata; scolatele e tenetele da parte. Fate rosolare l'aglio in una padella con un filo di olio e il peperoncino a rondelle, quindi aggiungete le polpettine e lasciate insaporire per qualche minuto.

5. Intanto lessate le strascenate in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatele al dente e versatela in padella con le polpettine. Aggiungete la rucola selvatica e le patate lessate e fate saltare il tutto per qualche minuto. Spolverizzate con il pecorino grattugiato e mantecate per bene. Distribuite la pasta nei piatti individuali, completate con un filo di olio a crudo e servite.

Filetto di ombrina
con pane di semola raffermo
(pag. 67)

Pain perdu
con crema al mango
meringa italiana
al lime menta e lamponi
(pag. 67)

Filetto di ombrina con pane di semola raffermo

Ingredienti (per 8 persone)

6 filetti di ombrina da 150 g l'uno
6 fette di pane di semola di grano duro
120 g di pinoli già pelati
200 g di pomodorini ciliegino
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
capperi
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Sistemate i filetti di ombrina in una teglia, foderata con carta forno, e aggiungete i pomodorini e i pinoli.

2. Sciacquate i capperi sotto l'acqua corrente fredda, per dissalarli, e tritateli finemente con qualche fogliolina di prezzemolo. Cospargete i filetti di pesce con il trito ottenuto e poi conditeli con un filo di olio di olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

3. Sistemate le fette di pane sopra i filetti di ombrina, infornate a 150-160 °C e fate cuocere per 10-12 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate, impiattate e servite.

Pain perdu con crema al mango meringa italiana al lime menta e lamponi

Ingredienti (per 8 persone)

1 baguette del giorno precedente
burro; latte

per la crema al mango
450 g di latte
150 g di uova
225 g di zucchero
40 g di amido di mais
40 g di amido di riso
120 g di burro
400 g di purea di mango
18 g di agar-agar

per la meringa italiana
90 g di albumi
180 g di zucchero
40 g di acqua
5 g di scorza di lime
10 g di succo di lime

per la decorazione
1 ciuffo di menta
zucchero a velo
lamponi

Preparazione

1. Preparate la crema il giorno precedente: fate sciogliere l'agar-agar nel latte caldo mescolando per bene con una frusta per evitare la formazione di grumi. Riunite in una planetaria le uova, lo zucchero e gli amidi e mescolate per bene, quindi versate a filo il latte caldo, rimettete sul fuoco e fate cuocere fino ad addensamento. Togliete la crema dal fuoco e incorporate il burro; una volta ben sciolto, unite la purea di mango e amalgamate perfettamente. Trasferite in frigorifero e fate riposare per una notte intera.

2. Tagliate la baguette a fette spesse circa 1,5 cm. Fate sciogliere una noce di burro in una padella, disponete le fette di pane, bagnate velocemente nel latte, e fatele dorare su entrambi i lati. Levatele e tenete da parte.

3. Per la meringa: fate cuocere l'acqua e lo zucchero in una pentola fino ad arrivare alla temperatura di 121 °C; intanto raccogliete gli albumi in una planetaria e iniziate a montare.

4. Quando lo sciroppo sarà arrivato a temperatura, versatelo a filo sugli albumi e proseguite a lavorare fino a completo raffreddamento. Profumate con il succo e la scorza grattugiata di lime. Raccogliete la meringa in un sac à poche con beccuccio riccio (n. 10).

5. Trascorso il tempo di riposo, lavorate la crema al mango con le fruste elettriche fino a rendere liscia e omogenea e raccoglietela in un sac à poche con beccuccio liscio (n. 10); realizzate uno spuntone di crema sopra le fette di pane tostato e poi formate una rosa con la meringa italiana.

6. Fiammeggiate la meringa con un cannello da cucina, decorate con qualche fogliolina di menta e i lamponi, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.

La locanda dei poeti

Un mondo tutto da scoprire (e gustare)

Il Maestro Salvatore Kosta, tecnologo alimentare, e i fratelli Agostino e Giuseppe Palladino (agronomo il primo e avvocato il secondo, grande appassionato di cibo) vi accolgono nel loro Impastificio Artigianale, una splendida realtà dove, grazie alla continua attività di ricerca, si persegue un unico obiettivo: migliorare e sperimentare sempre nuovi e più gustosi prodotti. Qui infatti, potrete gustare sempre una pizza diversa, in una sorta di vero e proprio viaggio dei sensi, alla scoperta del nostro mondo.

La Locanda dei Poeti e la sua pizza in pala

Un passo in avanti, frutto di un grande studio e di una grande passione. Il risultato di un percorso avviato dai fratelli Palladino e da Salvatore Kosta con la pizzeria "La Locanda dei poeti" di Marigliano (Na), dove accanto alla classica pizza alla napoletana (preparata come tradizione vuole), viene proposto fin da subito anche uno stile di pizza diverso, la pizza in pala: preparata con un impasto lasciato riposare in frigo per 48 ore, e quindi cotto in forno elettrico a bassa temperatura, per conferire al prodotto finale fragranza e scioglievolezza, gli elementi che la contraddistinguono.

Impa.stili: l'innovazione sposa la tradizione

L'esperienza del sodalizio tra i Palladino e Kosta prosegue con l'apertura nel maggio 2018 di un secondo punto vendita, "Pizzeria Impa.stili", a Nola (Na). Anche in questo caso, accanto alla pizza in stile napoletano cotta in forno a legna, e alla pizza in pala, viene presentata la Napcrunch, una pizza napoletana croccante, per un'esaltazione del gusto,

che rappresenta un vero e proprio salto in avanti nel solco però dello stile classico. La Napcrunch, infatti, prevede un passaggio in forno a legna, per favorire lo sviluppo del cornicione, e la chiusura della cottura in forno elettrico per una asciugatura del prodotto che le conferisce una caratteristica croccantezza, il "crunch".

E con la pizza? Ci facciamo un drink!

Ma non finisce qui. Dopo la "Locanda dei Poeti" e "Pizzeria Impa.stili", i fratelli Paladino sempre coadiuvati dal maestro Kosta, infatti, hanno aperto anche un terzo locale, questa volta nel cuore di Pomigliano (Na), cittadina diventata ormai un punto di riferimento di tutto rispetto per il mondo del food. Si tratta di "Impa.stili pizza&drink" dove, come già racconta il nome, le pizze, complice anche lo stile della cottura, si prestano a essere consumate accompagnate da gustosi drink che personale addetto prepara in perfetta concomitanza con l'uscita dal forno.

La filiera corta? È in pizzeria!

La proposta gastronomica di questi locali, insomma, rappresenta un punto di riferimento per gli amanti delle pizze "evolute" di nuova generazione, anche per la competenza della compagine imprenditoriale, che ha spinto fin dagli esordi sull'utilizzo di prodotti del territorio, di alta, altissima qualità, anche a garanzia della sicurezza alimentare. Una filosofia ben riassunta dalle parole di Agostino Palladino, esperto di selezione delle materie prime, con particolare riferimento all'agroalimentare: "portiamo la filiera corta in pizzeria".

La Locanda dei Poeti
Marigliano (Na), Corso Umberto I, 472 - tel. 081 8413599

Pizzeria Impa.stili
Nola (Na), Corso Vitale, 54 - tel. 081 2133954

Impa.stili pizza & drink
Pomigliano (na) Via Giorgio Imbriani, 1

Pizza - impasto base

Ingredienti (per 2 teglie)

1 kg di farina (300 W)
700 g di acqua
7 g di lievito di birra fresco
25 g di sale
olio extravergine di oliva, semola

Preparazione

1. Fate sciogliere il lievito di birra fresco in 650 g di acqua, quindi aggiungete la farina e amalgamate per bene tutti gli ingredienti. Formate una palla, copritela e lasciate riposare per circa 20 minuti. Questo passaggio consentirà di ridurre i tempi per l'ottenimento dell'incordatura.

2. Trascorso il tempo di riposo, unite il sale e iniziate a impastare con la tecnica dello slap & folding: sbattete l'impasto sul tavolo, utilizzando entrambe le mani, e piegatelo su se stesso finché questo non sarà ben incordato (ci vorranno circa 10 minuti).

3. A questo punto incorporate i rimanenti 50 g di acqua, a piccole dosi, sempre piegando l'impasto per consentire un più facile assorbimento dell'acqua. Lasciate riposare per un'ora a temperatura ambiente, avendo cura di tirare l'impasto e piegarlo su se stesso (strech & folding) ogni 20 minuti per 4-5 volte. Trasferite in frigorifero e fate riposare per 24 ore, fino al raddoppio del volume iniziale.

4. Trascorso questo tempo, portate l'impasto a temperatura ambiente, rovesciatelo sul piano di lavoro infarinato, piegatelo a tre e lasciatelo riposare per circa 25 minuti. Spolverizzate una teglia da forno con un po' di semola e stendete l'impasto prima sul piano di lavoro, poi direttamente nella teglia. Fate lievitare al caldo fino al raddoppio del volume, quindi spennellate con un filo di olio e infornate, nel ripiano più basso del forno, a 240 °C per 10 minuti; sollevate la teglia al terzo piano, partendo dall'alto, e terminate la cottura per altri 5 minuti. Sfornate e servite.

COME UN GIARDINO IN FIORE

ROSSA, VERDE, GIALLA, BIANCA: LA PASTA FRESCA (QUI PROPOSTA IN QUATTRO FORMATI DI TRADIZIONE) SI COLORA DI BUONO PER PORTARE IN TAVOLA, GRAZIE ANCHE A CONDIMENTI SUPER, TUTTA L'ALLEGRIA DELLA PRIMAVERA! E DOPO QUESTO GRIGIO, GRIGISSIMO INVERNO, CI VOLEVA PROPRIO!

a cura della redazione; ricette di ANGELA FIORINI (Meraviglie in Pasta, Zagarolo, Roma)
foto e styling di ANNA FRACASSI

Tonnarelli alla barbabietola con radicchio e salsiccia di cinta senese
(pag. 73)

Fettuccine di grano arso con gorgonzola curry e noci
(pag. 73)

Tonnarelli alla barbabietola con radicchio e salsiccia di cinta senese

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta: 350 g di farina di grano duro macinata a pietra (più altra per spolverizzare); **50 g** di barbabietola in polvere; **4** uova

per il condimento: 300 g di salsiccia di cinta senese: **2** mazzi di radicchio rosso; **50 g** di mollica di pane; **1** cipolla olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Per la pasta: miscelate la farina con la barbabietola in polvere e disponetele a fontana su una spianatoia; unite al centro le uova e iniziate a mescolare con una forchetta, recuperando man mano la farina. Quando le uova inizieranno a essere ben incorporate, proseguite a impastare con le mani fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per circa mezz'ora a temperatura ambiente.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia non troppo sottile e tagliatela in rettangoli delle dimensioni della chitarra. Mettete la sfoglia sui fili dello strumento, passate sopra il matterello e togliete i tonnarelli ricavati. Allargateli su un canovaccio infarinato e proseguite a realizzare gli altri fino a esaurimento della pasta.

3. Per il condimento: mondate il radicchio, lavatelo e tagliatelo a listerelle. Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in una casseruola con un filo di olio; aggiungete la salsiccia, spellata e sgranata, e lasciate rosolare per qualche minuto. Unite il radicchio, aggiustate di sale e di pepe e proseguite la cottura per una decina di minuti.

4. Tostate il pane in forno o su una piastra ben calda e poi tritatelo grossolanamente. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatela al dente, versatela in padella con il condimento e mantecate per un minuto. Impiattate, cospargete con il pane tritato e servite.

Fettuccine di grano arso con gorgonzola curry e noci

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
350 g di farina di grano duro macinata a pietra; **50 g** di farina di grano arso; **4** uova

per il condimento
250 g di gorgonzola; **50 g** di latte
50 g di gherigli di noce; **2 cucchiaini** di curry in polvere; olio extravergine; sale

Preparazione

1. Per la pasta: miscelate le farine e disponetele a fontana su una spianatoia; unite al centro le uova e iniziate a mescolare con una forchetta, recuperando man mano la farina. Quando le uova inizieranno a essere ben incorporate, proseguite a impastare con le mani fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per circa mezz'ora a temperatura ambiente.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia spessa circa 2 mm, arrotolatela e ricavate delle strisce larghe circa 1 cm. Per il condimento: fate scaldare un filo di olio in una padella, aggiungete il gorgonzola e il latte e fate cuocere fino a ottenere una crema. Aromatizzate con il curry in polvere e mescolate per far sciogliere.

3. Intanto lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata per circa 4 minuti, quindi scolatela, versatela in padella e mantecate con il condimento. Impiattate, cospargete con i gherigli di noce, tritati grossolanamente, e servite.

ANGELA FIORINI
Proprietaria delle "Meraviglie in pasta", laboratorio artigianale di Zagarolo (un bel borgo a pochi chilometri da Roma), la pastaia Angela Fiorini è un punto di riferimento nel mondo della ristorazione capitolina. Angela, infatti, è fornitrice di prestigiose gastronomie, locali e ristoranti stellati ed è chiamata a partecipare agli eventi più significativi del settore. Il segreto del suo successo? Materie prime di altissima qualità e locali, una pasta fresca confezionata ad arte con farine macinate a pietra, priva di coloranti e conservanti, una straordinaria abilità manuale e una sapiente creatività. Che mette in pratica numero dopo numero, sfoglia dopo sfoglia.

Pappardelle spirulina e mela con salmone gamberi e pomodorini

(pag. 76)

Tagliolini paglia e fieno con champignon e speck
(pag. 76)

Pappardelle spirulina e mela con salmone gamberi e pomodorini

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
350 g di farina di grano duro macinata a pietra
50 g di spirulina in polvere
4 uova

per il condimento
200 g di pomodorini
300 g di salmone affumicato
300 g di gamberi già sgusciati
20 g di prezzemolo
1 spicchio di aglio
1/2 cipolla
1 bicchiere di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale
grani di pepe rosa

Preparazione

1. Per la pasta: miscelate la farina con la spirulina in polvere e disponetele a fontana su una spianatoia; unite al centro le uova e iniziate a mescolare con una forchetta, recuperando man mano la farina. Quando le uova inizieranno a essere ben incorporate, proseguite a impastare con le mani fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per circa mezz'ora a temperatura ambiente.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia spessa circa 2 mm, arrotolatela e ricavate delle strisce larghe circa 2 cm.

3. Per il condimento: tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo di olio e l'aglio; unite i gamberi sgusciati, bagnate con il vino e lasciate sfumare, quindi aggiungete i pomodorini, tagliati a metà, e fate saltare il tutto per qualche minuto a fiamma vivace. Completate con il salmone a pezzettini, spegnete e tenete da parte.

4. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata per 4-5 minuti, quindi scolatela, versatela in padella e mantecate con il condimento. Impiattate, cospargete con il prezzemolo tritato e qualche grano di pepe rosa e servite.

Tagliolini paglia e fieno con champignon e speck

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
350 g di farina di grano duro macinata a pietra (più altra per spolverizzare)
50 g di spinaci in polvere
4 uova

per il condimento
200 g di speck a listerelle
300 g di champignon già puliti
1/2 bicchiere di vino bianco
1/2 cipolla
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Preparate la pasta di colore verde: disponete 150 g di farina a fontana su una spianatoia, unite al centro 2 uova e la polvere di spinaci e impastate energicamente fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo; avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.

2. Preparate la pasta di colore bianco: disponete 200 g di farina a fontana su una spianatoia, unite al centro 2 uova e impastate energicamente fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo; avvolgetelo in un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete i due impasti e ricavate delle sfoglie sottili. Arrotolatele e con un coltello affilato tagliatele alla larghezza di 2-3 mm. Allargate i tagliolini su un canovaccio infarinato e lasciateli asciugare.

4. Per il condimento: tritate la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo di olio e lo spicchio di aglio; aggiungete i funghi, tagliati a fettine, e fate rosolare per qualche minuto. Bagnate con il vino e lasciate sfumare, quindi proseguite la cottura per 10-15 minuti.

5. Frullate la metà dello speck in un mixer da cucina con un goccio di acqua, fino a ottenere una cremina omogenea. Versatela in padella con i funghi e mescolate per bene. In un'altra padella fate cuocere lo speck restante finché non sarà ben croccante.

6. Lessate la pasta in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolatela al dente, versatela in padella con i funghi e la crema di speck e mantecate per bene. Impiattate, cospargete con lo speck croccante e il prezzemolo tritato e servite.

PASTA DI GRAGNANO IGP
www.pastamassa.it

IL PASTIFICIO PLURIPREMIATO

Il **pastificio Antonio Massa** è un'azienda produttrice di **pasta di Gragnano IGP** artigianale trafilata al bronzo a lenta essiccazione. La nostra produzione di **pasta** (15 quintali giornalieri e 75 formati diversi), **apprezzata in Italia e all'estero**, è in costante crescita e si basa su metodi di essiccazione in celle statiche con tecniche avanzate che riescono a mantenere lo standard qualitativo di una volta, quando la pasta si essiccava per le strade del paese all'aria aperta. La nostra autenticità punta a quella particolare lavorazione che solo i pastai di Gragnano riescono a trasmettere. Ecco perché ancora oggi, pur essendo tecnologicamente avanzata, l'azienda si basa su artigiani che riescono a tenere inalterati i sapori e l'autenticità di un tempo, tutte qualità che poi si riscoprono in quel buonissimo piatto di pasta che con amore e passione portiamo sulle tavole di chi ama le vere eccellenze italiane. Il sapore è determinato anche dalla scelta e dall'attenta selezione dei migliori **grani duri 100% italiani** che conferiscono alla nostra pasta un gusto eccellente permettendo di godere della particolare caratteristica organolettica, del mantenimento della cottura e della porosità, caratteristiche che consentono ai sughi di esserne completamente rapiti. Per meglio apprezzare quello che trasmettiamo nelle nostre produzioni occorre sentirne l'odore all'apertura del pacco di pasta, quel profumo che ne scaturisce è una sinfonia di semola di grano duro, passione e amore. L'azienda investe molte risorse nella **ricerca della materie prime**, di aziende agricole certificate, promozioni e collaborazioni con gruppi alimentari e aziende di livello internazionale.

Antonio Massa

Pastificio Antonio Massa srl - via Giacinto Gigante, 44 - 80054 Gragnano (Na) - tel. 081 8703984
info@pastamassa.it - www.pastamassa.it

PACCHERI CON CAPESANTE E SENAPE AL BRANDY AL PROFUMO DI LIME

Ingredienti

- 400 g di paccheri Pastificio Massa
- 8 capesante
- 40 ml di brandy o cognac
- 1 scalogno
- 60 g di burro
- 2 cucchiai di senape di Digione in grani
- 1 lime

Procedimento

1. Tuffate i paccheri in abbondante acqua bollente leggermente salata.
2. Intanto sgusciate le capesante e affettatele. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con una noce di burro. Unite le capesante e lasciate insaporire per 1 minuto. Profumate con la senape in grani, bagnate con il brandy e fate sfumare.
3. Scolate i paccheri bene al dente nella padella con le capesante; bagnate con un po' dell'acqua di cottura della pasta, unite una noce di burro, e mantecate. Profumate con un po' di scorza grattugiata del lime e servite.

CONOSCIUTI PER LA LORO GENIALE INDIVIDUALITÀ, GLI CHEF STELLATI HANNO PERSONALITÀ IMPORTANTI CARATTERIZZATE DA UN'IMPRONTA DA LEADER CHE LI PONE COME "CAPI ASSOLUTI" DELLA CUCINA. QUELLO DI MATTEO METULLIO E DAVIDE DE PRA È QUINDI UN CASO PIÙ UNICO CHE RARO

a cura della redazione
testi di ALESSANDRA IANNELLO
ricetta di MATTEO METULLIO e DAVIDE DE PRA

UNA CUCINA PER DUE

Amici fin dal tempo della scuola alberghiera a Falcade (Belluno), **Matteo Metullio** (a destra nella foto) e **Davide De Pra** (a sinistra) iniziano subito a lavorare insieme, completandosi l'un l'altro alla perfezione, tanto da conquistare in breve tempo, Matteo come chef e Davide come sous chef, 2 stelle Michelin con **La Siriola** di San Cassiano. Le priorità di vita cambiano e il più giovane bi-stellato d'Italia decide di avvicinarsi a casa e così approda, insieme all'amico di sempre, al Grand Hotel Duchi d'Aosta di Trieste. Qui il magnifico duo è parte attivissima nella nascita di due ristoranti **Harry's Bistrò** e **Harry's Piccolo**. Il Bistrò si propone di rivisitare alcuni dei grandi classici della cucina Italiana mentre il Piccolo è l'espressione più alta del servizio e della cucina di Davide e Matteo. All'Harry's Piccolo Davide e Matteo completano la filosofia del **kilometro vero** (ovvero ricerca della miglior materia prima disponibile sul mercato e la sua esaltazione), che aveva portato La Siriola nell'empireo della ristorazione, con una ricerca di gusti e contrasti che vogliono lasciare il segno. Questo modo di vedere la gastronomia porta, nel novembre del 2018, l'Harry's Piccolo a conquistare la prima stella Michelin della città di Trieste.
Il piatto che meglio rappresenta il concetto di kilometro vero è Il risotto cotto con acqua di pomodoro. «In linea con la nostra filosofia, non usiamo pomodori provenienti dal territorio, ma cerchiamo di trovare il pomodoro con il sapore migliore, quello che andrà a esaltare il gusto del piatto. Usiamo due tipi di pomodoro: uno proviene dalla Sicilia e uno dalla Campania; il clima, la temperatura, il terreno regalano al pomodoro la sua qualità, che non potrebbe essere uguale con clima, temperature e terreno del (per esempio) Friuli Venezia Giulia. Uguale per gli altri ingredienti, basilico, molte volte ligure; i capperi di Pantelleria; le acciughe del Mar Cantabrico; il plancton, oro verde dei mari spagnoli. È un piatto che ricorda la terra, ma allo stesso tempo richiama la freschezza del mare».

Risotto all'acqua di pomodoro plancton capperi acciughe e basilico

Ingredienti (per 4 persone)

200 g di riso Carnaroli
500 g di pomodori di San Marzano
500 g di pomodori di Pachino
8 filetti di acciughe del Cantabrico
250 g di foglie di basilico
capperi
brodo vegetale
parmigiano
vino bianco
plancton
burro
olio di semi di girasole
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Preparate l'acqua di pomodoro: lavate i pomodori e frullateli per bene; raccogliete la purea ottenuta in un canovaccio, appendetelo e lasciate scolare l'acqua per una notte in frigorifero.

2. Per la polvere di capperi: dissalate i capperi, sciacquandoli per bene sotto l'acqua corrente fredda, quindi asciugateli e friggeteli in olio di semi bollente. Scolateli e tritateli finemente fino a ottenere una polvere fine.

3. Per la salsa al basilico: lavate le foglie di basilico, sbollentatele velocemente in acqua calda e poi scolatele in una ciotola con acqua e ghiaccio. Raccoglietele nel bicchiere di un mixer, aggiungete 20 g di olio extravergine di oliva, 20 g di olio di semi di girasole e un pizzico di sale e di pepe e frullate per bene fino a ottenere una pasta liscia e cremosa.

4. Fate tostare il riso a secco in una casseruola, bagnate con un goccio di vino bianco e fate evaporare per il 70%; portate a cottura il riso bagnando man mano con il brodo e l'acqua di pomodoro in parti uguali e ben caldi.

5. Una volta cotto il riso, spegnete e mantecate con una noce di burro, un filo di olio e abbondante parmigiano grattugiato. Aggiustate di sale e profumate con una macinata di pepe. Distribuite il risotto nei piatti individuali, completate con i filetti di acciughe, tagliati a quadretti, il plancton, la polvere di capperi e delle goccioline di salsa al basilico e servite.

L'ALCHIMISTA

UNO CHEF STELLATO, IL SUO TALENTO E LA SUA IDENTITÀ IN UN PIATTO. QUESTO MESE TOCCA A **LUCA LANDI**, CHEF DEL RISTORANTE LUNASIA DI VIAREGGIO, PERLA TURISTICA E CULTURALE DELLA VERSILIA

a cura della redazione; testi di LIANA PASTORIN; ricetta di LUCA LANDI

• **LUCA LANDI**

"La cucina è un'alchimia, è tecnica condita con il gusto". Allevato alla corte di Paracucchi e collaboratore di chef di fama mondiale, Luca Landi ha un approccio alla vita e alla cucina lieve e allegro come un Carnevale. Sarà perché ha iniziato a cucinare con giocosa curiosità a 8 anni e non ha mai smesso; sarà perché il suo Lunasia ristrutturato è una stella (Michelin) che brilla a Viareggio, città del Carnevale per eccellenza; sarà perché trasforma qualsiasi salsa in un sorprendente gelato salato (Coppa del mondo di gelato gastronomico 2009). Vivere in una famiglia numerosa gli ha permesso di apprendere e apprezzare l'economia domestica, la convivialità, le ricette della tradizione della mamma, che ora sono sue.

• **IL CARATTERE**

Luca Landi è un ragazzo mite, rispettoso e fortunato, cresciuto in Garfagnana in un paese incastonato nella dorsale dell'Appennino, in un ambiente domestico molto stimolante da cui ha ereditato la manualità dell'artigiano e la ritualità del pranzo domenicale, base essenziale per impadronirsi dei rudimenti e del rigore della cucina.

• **LA RICETTA**

Un piatto di grande sensibilità ed equilibrio tra sapidità e dolcezza, allegro e colorato. Un pinzimonio all'italiana che accompagna una bresaola fatta in casa. Ogni ingrediente crudo è trattato con delicatezza e valorizzato nella propria personalità. L'uso della marinatura è un omaggio all'antica Roma, in chiave post antica e innovativa: qui non ci sono difetti della carne da mitigare ma solo sapori da esaltare. Un'avvertenza: si scrive "erbe aromatiche" ma si legge "preziose gocce di sapore".

Marinata marina

Ingredienti (per 6-8 persone)

2 kg di manzo (taglio picagna)
150 g di sale
100 g di zucchero di canna
la scorza grattugiata di **2** lime
120 g di menta fresca
colatura di alici; acqua di mare
qualche fogliolina di erbetta spontanea
olio extravergine di oliva
sale a scagliette

per il crudo
4 gamberi rossi; **6** ravanelli
2 carciofi; **1** rapa rossa di piccole dimensioni; **1** rapa di Chioggia
1 cuore di sedano bianco; **2** carote
1 finocchio; **6** rapette bianche
1 asparago
3 pomodori San Marzano ben maturi
olio extravergine di oliva toscano
sale e pepe

per la maionese di riccio
2-3 ricci di mare; olio di vinacciolo; sale

Preparazione

1. Pulite la carne ed eliminate l'eventuale grasso e i nervetti. Miscelate il sale con lo zucchero, la scorza dei lime grattugiata e la menta tritata; cospargete la carne con il mix ottenuto, coprite e lasciate marinare in frigorifero per circa 24 ore.

2. Trascorso questo tempo, pulite per bene la carne, eliminando il mix di marinatura, e ungetela con un filo di olio. In una terrina capiente mescolate l'acqua di mare con la colatura di alici, bilanciata secondo il proprio gusto, mettete la carne e lasciatela marinare per altre 24 ore.

3. Per il crudo: pulite le verdure (tranne i pomodori), tagliatele molto finemente e immergetele in acqua effervescente con ghiaccio, finché non diventeranno ben croccanti. Sgusciate i gamberi, eliminate il filamento scuro dell'intestino e tagliateli a pezzettini. Pelate i pomodori e tritate finemente le falde private dei semi.

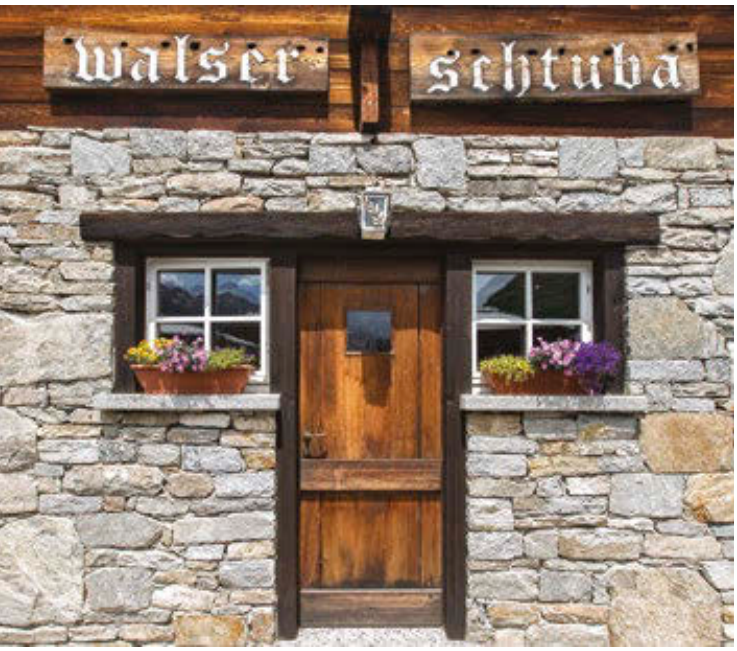
4. Per la maionese: raccogliete la polpa dei ricci di mare fresca nel bicchiere di un frullatore e montate con un mixer a immersione versando a filo l'olio di vinacciolo, freddo di frigo, necessario a ottenere una crema ben ferma. Aggiustate di sale.

5. Tagliate la carne in parallelepipedi e poi a carpaccio sottile (con un'inclinazione del coltello a 45°). Condite la tartare di pomodoro con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Distribuitela nei piatti individuali e sistemate sopra qualche fettina di carpaccio. Guarnite con qualche goccia di maionese e qualche pezzetto di gambero crudo. Asciugate per bene le verdure e componete un bouquet croccante, aggiungete qualche scaglia di sale, un filo di olio e le erbette e servite.

IN CUCINA con i WALSER

PROVENIENTI DALLA GERMANIA, I WALSER SONO ARRIVATI NELLE VALLI TRA PIEMONTE, VALLE D'AOSTA, CANTON TICINO, GRIGIONI E LOMBARDIA FRA L'XI E IL XII SECOLO, E LÌ SONO RIMASTI FINO AI GIORNI NOSTRI MANTENENDO INTATTE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE ANTICHE

a cura della redazione; testi di ALESSANDRA IANNELLO - foto e styling di ELEONORA TISO



Ancora oggi gli storici non sono venuti a capo delle motivazioni che spinsero, dopo l'anno Mille, i Walser a lasciare l'alto Vallese per migrare verso Sud. Alcuni parlano di una sovrappopolazione della Regione che provocò una scarsità di pascoli e quindi un movimento alla ricerca di foraggio. Altre fonti documentano di incentivi offerti ai coloni Walser da parte dei signori territoriali delle terre da colonizzare. Arrivati nelle nuove terre, i Walser si trovarono però "intrappolati" nelle vallate a causa di una mini-glaciazione che nel XVI secolo colpì l'Europa. Isolati nei loro insediamenti, i Walser fecero di necessità virtù e svilupparono una cucina che impiegava le poche e povere materie prime del territorio alto-alpino. Oggi alcuni chef illuminati come Matteo Sormani della Walser Schtuba, in località Riale a Formazza (Verbania), stanno recuperando le antiche ricette e le specie vegetali autoctone, come la walser hapfla (la patata walser), per mantenere viva la memoria della migrazione dei coloni tedeschi.

Capriolo aglio orsino e limone

Ingredienti (per 4 persone)

1 sottofesa di capriolo
1-2 spicchi di aglio orsino
foglie di aglio orsino
zucchero
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la crema di limone
2 limoni
burro

Preparazione

1. Sistemate la sottofesa di capriolo in un contenitore capiente, coprite con una miscela di sale e zucchero, in parti uguali, e fate marinare per 5 ore in frigorifero.

2. Intanto preparate la crema di limone: lavate i limoni e tagliateli a fettine; trasferitele in un sacchetto per il sottovuoto, aggiungete una noce di burro e sigillate per bene. Mettete il tutto in un roner e fate cuocere a 90 °C per 1 ora.

3. Trascorso questo tempo, prelevate il sacchetto e fate raffreddare, quindi eliminate il sottovuoto, trasferite i limoni in un mixer da cucina e frullate per bene. Passate a un colino, fino ad avere una crema fine, trasferite in un sac à poche e tenete da parte.

4. Trascorso il tempo di marinatura, pulite la carne dalla miscela di sale e zucchero e tagliatela a fettine sottili. Lavate le foglie di aglio orsino e asciugatele per bene. Trasferite le fettine di capriolo nei piatti da portata, alternandole alle foglie di aglio orsino, e guarnite con spuntoni di crema di limone. Condite il tutto con un filo di olio, l'aglio orsino a fettine e un pizzico di sale e di pepe e servite.

Capriolo aglio orsino e limone

Raviolè di pane integrale in brodo di ortiche e prosciutto crudo della Val Vigezzo

(pag. 86)

Agnello scamone e costina con patate walser hapfla

(pag. 86)

Raviolè di pane integrale in brodo di ortiche e prosciutto crudo della Val Vigezzo

Ingredienti (per 4 persone)

per il raviolè
1 kg di pane integrale raffermo
1 cipolla bionda
1 ciuffo di prezzemolo
1 uovo; **100 g** di parmigiano
latte; farina; burro

per il brodo di ortiche
1 mazzo di ortiche selvatiche
150 g di prosciutto crudo della Val Vigezzo

Preparazione

1. Preparate il brodo: portate a bollore dell'acqua in una pentola, quindi togliete dal fuoco e aggiungete le ortiche selvatiche e il prosciutto (mettendone da parte 4 fette); coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate in infusione per 2 ore. Trascorso questo tempo, filtrate e tenete al caldo.

2. Per il raviolè: sbucciate la cipolla, tritatela e fatela appassire in una casseruola con una noce di burro; aggiungete il pane, tagliato a tocchetti regolari, e lasciate insaporire. Bagnate con il latte e proseguite la cottura facendo attenzione che non si attacchi. Spegnete e lasciate raffreddare.

3. Una volta freddo, incorporate il parmigiano grattugiato, l'uovo, un po' di prezzemolo tritato e la farina necessaria a ottenere un impasto omogeneo. Realizzate tante palline e tenetele da parte.

4. Fate scaldare una padella sul fuoco, disponete le fette di prosciutto tenute da parte e fatele dorare su entrambi i lati. Scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina e fatele raffreddare. Lessate i raviolè in acqua bollente e leggermente salata; quando vengono a galla, scolateli, trasferiteli nelle fondine individuali e versate sopra il brodo di ortiche e prosciutto. Affumicate il piatto con aghi di ginepro, terminate con una cialda croccante di prosciutto crudo e servite.

Agnello scamone e costina con patate walser hapfla

Ingredienti (per 4 persone)

2 scamoni di agnello; **1** costato di agnello
4 rametti di rosmarino
6 patate walser hapfla (in alternativa patate rosse di montagna); burro
rosmarino in polvere; fondo di agnello
latte; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Pulite gli scamoni e il costato di agnello. Fate cuocere separatamente lo scamone in un sacchetto per il sottovuoto con un filo di olio e 1 rametto di rosmarino a 68 °C per 8 ore, mentre il costato con il latte e 1 rametto di rosmarino a 70 °C per 12 ore.

2. Una volta a cottura, fateli raffreddare, eliminate il sottovuoto e porzionateli. Trasferite il tutto in una teglia, condite con un filo di olio e fate cuocere a 180 °C fino a doratura. Levate e tenete da parte.

3. Sbucciate le patate, tagliatele a cubi regolari e trasferiteli in una teglia; conditeli con un filo di olio, una noce di burro e qualche aghetto di rosmarino, infornate a 180 °C e portate a cottura.

4. Distribuite la carne nei piatti individuali e accompagnate con le patate al rosmarino. Glassate con il fondo di agnello, condite con un pizzico di sale, qualche aghetto di rosmarino e un pizzico di rosmarino in polvere e servite.

"Dolce sogno"... walser hapfla e topinambur

Ingredienti (per 4 persone)

4 patate walser hapfla
150 g di nocciole tostate
6 topinambur di medie dimensioni
200 g di latte
25 g di zucchero
18 g di latte in polvere
75 g di tuorli
1 stecca di vaniglia
20 g di zucchero a velo
sciroppo di zucchero

per il crumble alla farina di mais
100 g di burro
100 g di zucchero
50 g di farina 00
50 g di farina di mais

per la terra
200 g di pane con lievito madre
50 g di nocciole già sgusciate
100 g di crumble alla farina di mais

Preparazione

1. Per la crema di patate: sbucciate le patate e lessatele in acqua bollente; una volta cotte, scolatele e frullatele con lo zucchero a velo e i semi di vaniglia fino a ottenere una crema omogenea.

2. Per il crumble: raccogliete nel vaso di una planetaria lo zucchero, la farina 00, la farina di mais e il burro e lavorate il tutto fino a ottenere un composto sabbioso. Sbriciolate il composto su una teglia e infornate a 160 °C finché non assumerà una colorazione bruna. Sfornate e tenete da parte.

3. Per la terra: tagliate il pane a tocchetti, mescolateli con il crumble e le nocciole e tritate il tutto grossolanamente. Lavate accuratamente i topinambur e lessateli interi in acqua bollente; una volta cotti, scolateli e fateli raffreddare. Pelateli, facendo attenzione a non rompere le bucce, e frullate finemente la polpa.

4. Trasferite le bucce di topinambur in una teglia e fatele cuocere in forno a 120 °C per 2 ore. Una volta essiccate, sfornatele e canditele nello sciroppo di zucchero.

5. Fate scaldare il latte con lo zucchero e il latte in polvere fino ad arrivare alla temperatura di 80 °C. Levate dal fuoco e incorporate lentamente i tuorli e la crema di topinambur. Trasferite il composto nella gelatiera e mantecate fino a ottenere una densità cremosa.

6. Distribuite la terra nei piatti individuali e, aiutandovi con un sac à poche, realizzate tanti ciuffetti di crema di patate. Sistemate al centro una quenelle di gelato al topinambur, guarnite con le bucce candite e qualche nocciola tostata, spezzettata, e servite.

"Dolce sogno"... walser hapfla e topinambur

IL FRANTOIO DI MARINA

PASSIONE PER L'OLIO DAL 1890

Il nostro frantoio ha origini ben radicate nella storia del secolo scorso, si insediava infatti a cavallo tra gli ultimi anni del 1800 e l'inizio del 1900. La nascita fu determinata dall'esigenza dei contadini del nostro paese, Bracigliano, di recarsi in un luogo dove poter estrarre dalle olive, il loro pregiato olio. Da qui nasceva l'idea del mio bisnonno Don Felice Romano, proprietario terriero con molti possedimenti agricoli, in prevalenza oliveti, di mettere su un piccolo frantoio. Grazie alle sue possibilità economiche ha dato vita ad una tradizione artigiana composta da macine in pietra trainate da asini che, con il loro roteare permettevano alle ruote di girare e, mediante un torchio a legno di quercia, di schiacciare il frutto. Il risultato era un prodotto grezzo ma di grande valore non economico ma qualitativo ed affettivo, in quanto vi era l'impegno, l'amore e la collaborazione di tutti i contadini a prescindere dal loro ruolo; uniti insieme con fatica e stupore esultavano alla fuoriuscita del primo olio.

Negli anni questo sistema della macina a pietra si è evoluto e il torchio è stato sostituito dalle presse che permettevano di effettuare ugualmente un lavoro di pressione, esercitata su dischi; veniva in tal modo, estratto l'olio in modo meccanico ma anche manuale. Trasformato ancora una volta il nuovo frantoio, quello attuale, non prevede più l'estrazione mediante pressione ma grazie all'applicazione di forze centrifughe. Cambiano, infatti, le componenti meccaniche, l'evoluzione tecnologica ci permette di utilizzare un impianto a ciclo continuo completamente in acciaio che consente, grazie a chiusure ermetiche di preservare le proprietà organolettiche dell'olio dall'ossidazione.

Oggi il frantoio di Marina si presenta come una piccola media

azienda a conduzione familiare, i nostri valori sono fortemente legati al principio di territorialità e di conseguenza alla preservazione delle olive prettamente del nostro territorio. La cura dei nostri oliveti permette di avere una maggior accortezza nello sviluppo del frutto fino condurlo ad una giusta maturazione. Gli oliveti sono adiacenti al frantoio, ciò ci permette di effettuare la spremitura entro le 24 ore al fine di ottenere una qualità eccellente e un'acidità bassissima, parametri, che caratterizzano gli oli extravergini di oliva migliori. Per questo motivo possiamo definirci una filiera corta e controllata, fonte di garanzia per il consumatore.

In questa visione, Il Frantoio Di Marina, nel senso più stretto del termine nasce da qualche anno con la consapevolezza delle nuove generazioni di estendere le proprie conoscenze a una clientela più vasta creando in tal modo un'identità con accezione più al femminile in senso di accoglienza e di confort.

Il nostro obiettivo è quello di estrarre e proporre un prodotto sopraffino da un frutto così nobile come l'oliva. La qualità deve essere prima di tutto fonte di garanzia per dar fiducia a coloro che ci scelgono. In quanto artigiani, utilizziamo i nostri servizi anche per conto terzi, garantendo un lavoro svolto al massimo delle nostre competenze nel rispetto della genuinità. A tal proposito l'olio delle nostre olive si presenta fruttato dal sapore

piccantino al primo assaggio, amaro, come è giusto che sia un olio extravergine di oliva che si rispetti. Il livello di piccantezza, infatti è indice di un olio di alta qualità, con presenza molto alta di polifenoli, sostanze antiossidanti benefiche al nostro organismo in quanto antitumorali. Solo dopo qualche minuto questo primo sentore va ad affievolirsi, lasciando un gusto dolce e delicato al palato. Il risultato è un piacevole viaggio olfattivo e gustativo che inebria i sensi.

DOLCE CREMA DI RICOTTA ALL'OLIO CON LINGUE DI GATTO ALL'OLIO E MANGO

Ingredienti

per le lingue di gatto
- 100 g di albumi
- 100 g di farina 00
- 70 g di zucchero a velo
- 70 g di olio extravergine di oliva Frantoio di Marina

per la crema di ricotta
- 300 g di ricotta
- 60 g di olio extravergine di oliva Frantoio di Marina
- 40 g di zucchero a velo

vi serve inoltre
- 1 mango

Procedimento

1. Per le lingue di gatto: raccogliete gli albumi in una ciotola e montateli con una frusta. Sempre continuando a montare, unite la farina, setacciata, lo zucchero a velo e infine l'olio, versandolo a filo.

2. Raccogliete il composto in un sac à poche quindi realizzate le lingue di gatto, "disegnandole" sulla placca del forno foderata con carta forno. Mettete in forno già caldo a 170-180 °C e fate cuocere per 7-8 minuti. Al termine, sfornate e tenete da parte.

3. Mentre i biscotti sono in cottura, preparate la crema: lavorate la ricotta con lo zucchero a velo e l'olio fino a ottenere un composto cremoso. Raccoglietelo in un altro sac à poche e tenete da parte.

4. Per il montaggio del dolce: sbucciate il mango e tagliatelo a dadini di circa 1/2 cm di lato. Distribuite la crema di ricotta a ciuffetti nelle cocottine individuali. Aggiungete la dadolata di mango, completate con le lingue di gatto, decorate con un filino di olio a crudo e servite.

I LOVE U MAMMA

MINI Menu 1

Spiedini di ravioli fritti con salsa allo zafferano pinoli e briciole croccanti

(pag. 94)

LA MAMMA? PER UNA VOLTA NON FATELA ENTRARE IN CUCINA! ECCO DUE MINIMENU PER DIRLE TUTTO IL VOSTRO AMORE! SCEGLIETE QUELLO CHE PIÙ VI PIACE E PREPARATELO A SORPRESA IN OCCASIONE DELLA SUA FESTA!

a cura della redazione; ricette, foto e styling di ELEONORA TISO

Baci homemade

(pag. 94)

Risotto alla melagrana e taleggio con cialda di parmigiano alle erbe e chips di zucca

(pag. 95)

MINI Menu 2

Tortine soffici con camy cream al cioccolato e cannella

(pag. 95)

MINI Menu 1

Spiedini di ravioli fritti con salsa allo zafferano pinoli e briciole croccanti

Ingredienti (per 4 persone)

per i ravioli
200 g di farina 0; **2** uova
200 g di scamorza
200 g di mascarpone; sale e pepe

per la salsa allo zafferano
40 g di farina; **50 g** di burro; **1/2 dl** di latte; **1 bustina** di zafferano in polvere sale e pepe

vi servono inoltre
1 uovo; **1** ciuffo di prezzemolo; pinoli tostati; briciole di pane croccanti olio di semi di arachide; pangrattato

Preparazione

1. Preparate i ravioli: disponete la farina a fontana, unite al centro le uova sbattute e un pizzico di sale, e impastate fino a ottenere un panetto sodo e omogeneo. Avvolgetelo con la pellicola trasparente e fate riposare per 30 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in sfoglie sottili e disponete al centro un cubetto di scamorza e la punta di un cucchiaino di mascarpone. Condite con un pizzico di sale e pepe e ripiegate la sfoglia su sé stessa premendo bene e facendo fuoriuscire eventuali bolle d'aria. Aiutandovi con un tagliabiscotti a forma di cuore, ritagliate i ravioli.

3. Lessate i ravioli in acqua bollente leggermente salata, quindi scolateli molto al dente e lasciateli raffreddare su un vassoio, mettendoli ben distanti l'uno dall'altro.

4. Per la salsa: fate sciogliere il burro in un pentolino, aggiungete la farina setacciata e mescolate velocemente. Versate a filo il latte e amalgamate per bene; appena sfiorerà il bollore, aggiungete lo zafferano, un pizzico di sale e una macinata di pepe e fate cuocere finché il composto non avrà raggiunto la giusta consistenza.

5. Infilate due ravioli su ogni spiedino, passateli nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato e friggeteli in abbondante olio di semi ben caldo per qualche minuto. Quando saranno leggermente dorati, scolate gli spiedini e fateli asciugare su carta assorbente da cucina.

6. Disponete i ravioli in un piatto da portata, cospargete con le briciole di pane croccanti, i pinoli tostati e un po' di prezzemolo tritato e servite con la salsa messa in una ciotolina a parte.

Baci homemade

Ingredienti (per circa 20 baci)

100 g di cioccolato gianduia
30 g di panna fresca
40 g di granella di nocciole
100 g di cioccolato fondente
20 nocciole intere già spellate

Preparazione

1. Tritate grossolanamente il cioccolato gianduia. In un pentolino portate la panna a ebollizione, quindi spegnete il fuoco, aggiungete il cioccolato e mescolate accuratamente per farlo sciogliere. Incorporate infine la granella di nocciole. Trasferite in frigorifero e lasciate riposare per almeno 40 minuti.

2. Intanto fate sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria. Formate circa 20 palline con l'impasto ottenuto in precedenza, sistemate al centro una nocciola intera e poi ricopritele con il cioccolato fuso.

3. Disponete i baci su una leccarda, foderata con carta forno, e lasciate asciugare a temperatura ambiente. Una volta ben asciutti, mettete i baci nei pirottini di carta, trasferiteli in un piatto da portata e servite.

Risotto alla melagrana e taleggio con cialda di parmigiano alle erbe e chips di zucca

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di riso Carnaroli
1 di brodo vegetale
200 g di taleggio; il succo di **1** melagrana
qualche chicco di melagrana
1 noce di burro; sale

per la cialda
60 g di parmigiano grattugiato
1 cucchiaino di mix di erbe secche

per le chips
100 g di zucca già mondata
farina
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Per le chips: aiutandovi con una mandolina, tagliate a fettine sottili la zucca. Passatele nella farina, eliminando quella in eccesso, e disponetele in una teglia, foderata con carta forno. Spennellatele delicatamente con poco olio extravergine, conditele con un pizzico di sale e di pepe e infornate a 200 °C per circa 15 minuti. Trascorso questo tempo, sfornate e lasciate intiepidire.

2. Preparate la cialda: miscelate il formaggio grattugiato con le erbe, distribuitelo su una padella calda e lasciatelo rosolare da entrambi i lati per qualche istante. Appena le cialde sarà ben dorata, levatela e tenetela da parte.

3. In una casseruola fate fondere il burro, quindi aggiungete il riso e lasciate tostare. Sfumate con il succo della melagrana, bagnate con un mestolo di brodo bollente e portate a cottura il risotto, unendo altro brodo man mano che viene assorbito. Regolate di sale.

4. Quando il risotto sarà cotto al dente, spegnete e mantecate con il taleggio, tagliato a cubetti. Distribuitelo nei piatti individuali e decorate con i chicchi di melagrana e qualche pezzetto di cialda di parmigiano. Accompagnate con le chips di zucca croccanti e servite.

Tortine soffici con camy cream al cioccolato e cannella

Ingredienti (per 4 persone)

per le tortine
200 g di farina 0
50 g di cacao amaro in polvere
160 g di zucchero; **1 dl** di olio di mais
2 uova medie; **1 dl** di latte
16 g di lievito per dolci
cannella in polvere

per la camy cream
180 g di panna fresca
20 g di cacao amaro in polvere
120 g di latte condensato
350 g di mascarpone
cannella in polvere

per la glassa al cioccolato
160 g di cioccolato fondente
80 g di panna fresca

per la decorazione
zuccherini a forma di cuore

Preparazione

1. Per le tortine: in una terrina setacciate e miscelate la farina con il lievito, il cacao, lo zucchero e un pizzico di cannella; in un'altra mescolate l'olio con le uova e il latte. Unite i due composti e amalgamate delicatamente con una frusta a mano.

2. Distribuite l'impasto in quattro stampini a forma di cuore da 10 cm di diametro e infornate a 170-180 °C per circa 30 minuti (per verificare la cottura, fate comunque la prova stecchino). Sfornate e lasciate intiepidire.

3. Intanto preparate la camy cream: montate la panna con il cacao e le spezie setacciate. A parte, stemperate il mascarpone versando gradualmente il latte condensato. Unite le due creme e mescolate delicatamente con una spatola per evitare di smontarle.

4. Trasferite la camy cream in un sac à poche con bocchetta a stella. Tagliate le tortine orizzontalmente in tre fette, farcitele con la crema e ricomponetele. In un pentolino fate scaldare la panna; appena sfiora il bollore, spegnete il fuoco, aggiungete il cioccolato tritato e fate sciogliere. Distribuite la glassa sulla superficie delle tortine, decorate con i zuccherini a forma di cuore e servite.

FOOD LOVERS

DA ACCESSORIO DI CUCINA UTILE E FUNZIONALE A ELEMENTO D'ARREDO ORIGINALE E ICONICO. IL MONDO DEL FOOD E QUELLO DEL DESIGN SI MESCOLANO IN MANIERA GIOCOSA E DIVERTENTE. IL RISULTATO? TUTTO DA GUSTARE, ANCHE CON GLI OCCHI

di EMANUELA BIANCONI

3

1. In vetro e resina, Banana Lamp è la divertente lampada di **Seletti** che si ispira all'amato frutto tropicale. Prezzo: 146 euro.

2. In plastica, porta banana sagomato di **Snips**: per proteggere il frutto da urti e cadute. In vendita da **Kasanova**. Prezzo: 3,50 euro.

3. Utile per rallentarne la maturazione, sacchetto per conservare le banane di **Kitchen Craft**. Distribuito da Künzi. Prezzo: 8,80 euro.

4. Dalla confortevole poltrona *Tortellino* al soffice divano *Rigatoni*, una serie di complementi d'arredo iconici dedicati all'ingrediente simbolo dell'Italia nel mondo: la pasta. Di **Barbi Bottazzo Creazioni.**

5. Per confezionare le paste fresche ripiene, forma ravioli di **Betty Bossi**. Distribuito da Künzi. Prezzo: 19,90 euro.

6. Per confezionare la sfoglia fresca fatta in casa, macchina per la pasta della linea Delícia di **Tescoma.** Prezzo: 49,90 euro.

7. Talmente ghiotti che è un peccato… sedercisi sopra: *Big Eat Bigné* e *Big Eat Cioccolatino* sono i deliziosi pouff di **G-Experience**. Prezzi: a partire da 900 euro.

8. In silicone, stampo per cioccolatini della linea Delícia Choco di **Tescoma**. Prezzo: 11,90 euro.

9. Per confezionare degli impeccabili doughnut, forma ciambelle con pinza di **Tescoma**. Prezzo: 7,90 euro.

10. In ceramica, gioielli a forma di doughnut della collezione Sweet Course for Your Eyes di **Tadam!**. Prezzo: 150 euro (l'uno).

11. Appartenente alla collezione Pasta, *Pomodoro* è il pouf in ecopelle e velluto di **Barbi Bottazzo Creazioni**.

12. In plastica, questo simpatico tagliere a forma di pomodoro è resistente e adatto a qualsiasi tipo di taglio. Da **Kasanova**. Prezzo: 5,50 euro.

13. In silicone, coperchio ermetico a forma di pomodoro di **Viancin**. Distribuito da Schoenhuber. Prezzo: 13,50 euro.

14. In silicone, Classic Choco Bar è lo stampo di **Silikomart** con cui realizzare deliziose barrette al cioccolato. Prezzo: 6,91 euro.

5

6

4

SCOPRI TUTTI I PRODOTTI CHE ALICE HA SELEZIONATO PER TE

dispensadialice.it

SEGUICI SU:

7

8

9

10

11

12

13

14

15. Nelle versioni panca, dormeuse, divano, chaise longue, e nei colori fondente e latte, *Cioccosofà* di **G-Experience**. Prezzi: da 800 a 5.000 euro, a seconda della composizione.

16. In metallo, fruttiera con gancio per le banane di **Kitchen Craft**. Distribuito da Künzi. Prezzo: 20,30 euro.

17. La lampada *Hoedic* di **Pouenat** abbina al paralume in tessuto il basamento in acciaio dipinto con colori vivaci. Prezzo: 1.995 euro.

17

16

15

Caffè Gioia®
Organic

Francesca Mariani *ha interpretato*
Caffè Gioia Organic

info@caffegioia.com
www.caffegioia.com

PORCI COMODI

DA INGREDIENTE POVERO, DI CUI "NON SI BUTTA VIA NIENTE", A PRINCIPE DELLA TAVOLA: IL MAIALE SI PRENDE FINALMENTE LA SUA RIVINCITA. GRAZIE A UNA CARNE GUSTOSA E SUFFICIENTEMENTE MAGRA, RESA TALE DALLE MODERNE TECNICHE DI ALLEVAMENTO, MA SOPRATTUTTO GRAZIE ALLE RICETTE DEL MAESTRO AURELIO CARRAFFA. CHE, PASSO PASSO, CI GUIDA NELLA PREPARAZIONE DI DUE SECONDI PIATTI DA VERI GOURMAND

a cura della redazione; ricette di AURELIO CARRAFFA
foto e styling di ANTONELLA ARAVINI

MaMà Mediterraneum
Via di Priscilla 15/17 - 00198 Roma
Tel. 06 86206780
info@mamamediterraneum.it
www.mamamediterraneum.it
www.aureliocarraffa.it

In abbinamento con:
Canaiolo Igt Toscana
Vallone di Cecione

Tournedos di maiale alle mele renette
(pag. 100)

Tournedos di maiale alle mele renette

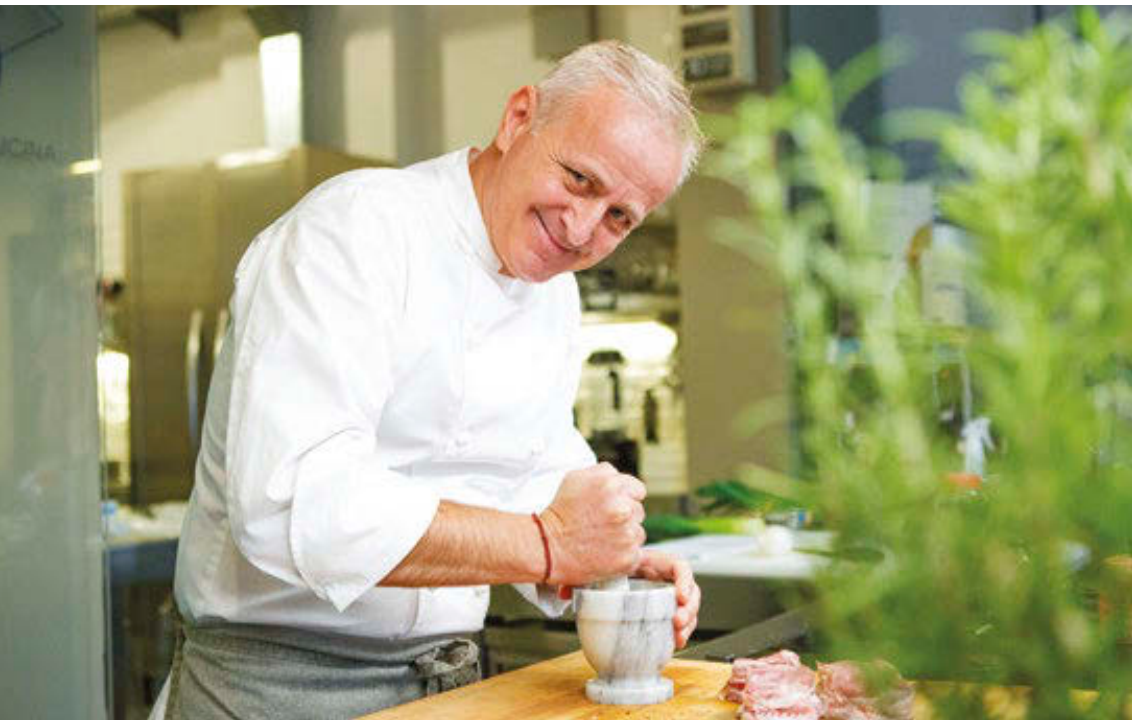
Ingredienti (per 6 persone)

600 g di filetto di maiale
12 fette di pancetta tesa
1 cipolla
3 mele renette
vino bianco secco
chiodi di garofano
ginepro
burro
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate il filetto a fettine (**foto A**) e ricavate sei medaglioni (**foto B**). Bardate i medaglioni di carne con le fettine di pancetta (**foto C**) e legate il tutto con un giro di spago da cucina (**foto D** ed **E**). Raccogliete le spezie in un mortaio (**foto F**) e pestatele con un pestello fino a ottenere una polvere; cospargete abbondantemente i medaglioni di carne con le spezie tritate (**foto G**) e massaggiate per bene (**foto H**).

2. Fate sciogliere una noce di burro in una padella, disponete i tournedos (**foto I**) e fateli cuocere 3 minuti per lato; quindi trasferiteli in una teglia e passateli in forno a 160 °C per circa 25 minuti. Una volta a cottura, sfornate e tenete da parte.

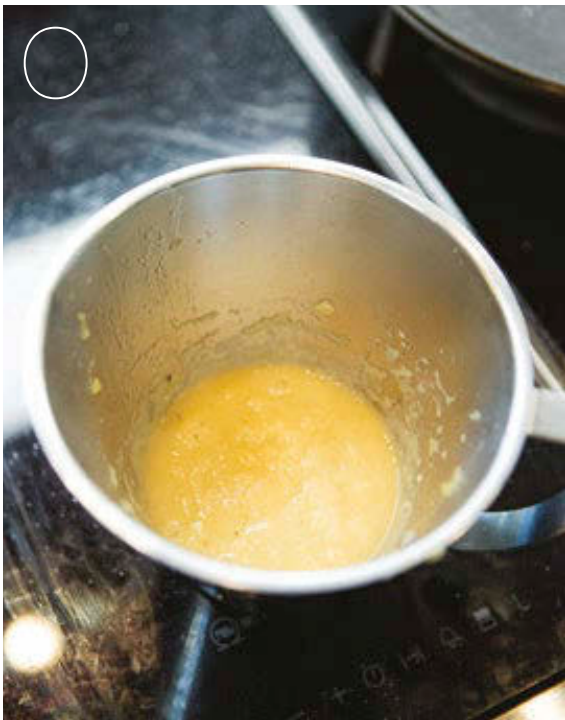


3. Lavate accuratamente le mele e tagliatene una a spicchi; insaporiteli brevemente nel fondo di cottura della carne (**foto L**), aggiustate di sale e tenete da parte in caldo. Riducete a cubetti le mele rimanenti. Tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con una noce di burro; aggiungete i cubetti di mela e lasciate stufare per qualche minuto.

4. Bagnate con un goccio di vino (**foto M**) e poca acqua (**foto N**), fate sfumare e proseguite la cottura finché le mele non saranno morbide. Frullatele con un mixer a immersione, fino a ottenere una purea fine (**foto O**), e aggiustate di sale e di pepe. Salate i tournedos e sistemateli al centro di ciascun piatto. Guarnite con gli spicchi di mela e con il purè di mele caldo e servite.

Consigli:

- *le mele renette, per la loro acidità, consistenza e scarsa dolcezza, sono ideali per la preparazione di piatti salati.*
- *La rosolatura dei tournedos in padella serve per attivare la reazione di Maillard e creare una crosticina saporita sulla superficie. Per questo motivo è bene non salare la carne e asciugarla prima di cospargerla con le spezie.*

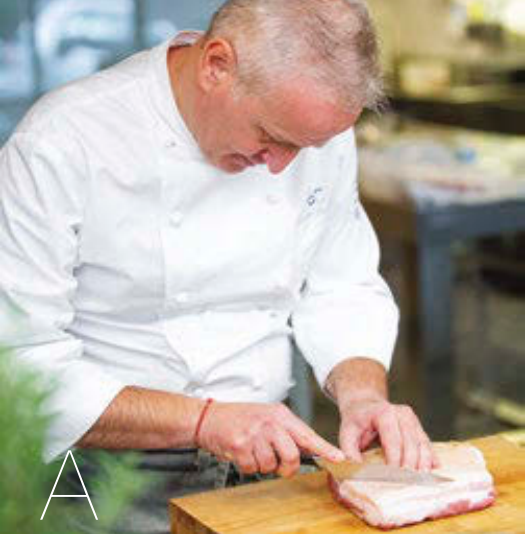


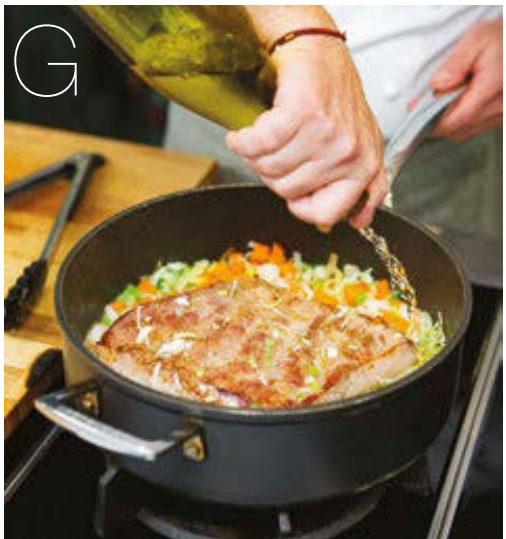
Pancetta di maiale brasata al coriandolo

Consigli:

- *quando la carne è ancora cruda, si possono praticare dei tagli a losanga sulla cotenna in modo che la cottura sia più uniforme e la presentazione più elegante;*
- *qualora si avesse a disposizione una macchina per il sottovuoto, si può dimezzare il tempo di marinatura.*

In abbinamento con:
Montefalco Rosso Doc
"Corcurione" - Eraldo Dentici





Ingredienti (per 6 persone)

1,2 kg di pancetta di maiale fresca con la cotenna; **6** carote; **6** cipollotti freschi
3 porri; **2 cucchiai** di coriandolo in polvere
2 cucchiai di zucchero di canna; **750 ml** di vino bianco; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Praticate dei tagli sulla cotenna della pancetta di maiale (**foto A**). Mescolate il coriandolo con lo zucchero e 100 ml di olio; versate l'emulsione ottenuta sulla pancetta (**foto B**), massaggiatela e giratela (**foto C** e **D**); coprite con la pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno 8 ore in frigorifero.

2. Pelate le carote, spuntatele e tagliatele a cubetti; pulite i porri e i cipollotti e affettateli finemente (**foto E**). Fate rosolare la pancetta di maiale in una casseruola con un velo di olio da entrambi i lati, aggiungete le verdure (**foto F**) e lasciatele dorare per qualche minuto. Sfumate con il vino bianco (**foto G**), aggiustate di sale e di pepe, incoperchiate e proseguite la cottura per 90 minuti, rigirando spesso la carne.

3. A fine cottura, trasferite la pancetta su una placca da forno con il lato della cotenna verso l'alto e infornate a 220 °C per 10 minuti, quindi accendete il grill e fate cuocere per pochi minuti finché la cotenna non sarà dorata e croccante (**foto H**).

4. Intanto rimettete la casseruola sul fuoco e lasciate ridurre il fondo di cottura; aggiustate di sale e di pepe. Sfornate la pancetta e trasferitela in un piatto da portata, quindi cospargete con il fondo di cottura ridotto e servite, tagliata a fette.

COSTOLETTE FANTASIA

IN PRINCIPIO FU LA COTOLETTA ALLA MILANESE, DA PREPARARSI CON LE COSTOLETTE RICAVATE DALLA LOMBATA DI UN VITELLO GIOVANE, IMPANATE E FRITTE *CUNT EL MANEGH*, CON L'OSSO CIOÈ. DI QUELLA PRIMIGENIA PREPARAZIONE IN QUESTE PAGINE RIMANE GIUSTO IL NOME DEL TAGLIO. PER IL RESTO… È TUTTA FANTASIA AL POTERE! IL RISULTATO? DA LECCARSI I BAFFI!

a cura della redazione; ricette di MASSIMO PICCHERI (Le Officine del Gusto, Roma)
foto e styling di ANNA FRACASSI

MASSIMO PICCHERI
Titolare de Le Officine del Gusto, la migliore macelleria gourmet di Roma, crea succulente ricette, anche per rinomati ristoranti della capitale.

Costolette di agnello alla senape con panatura di frutta secca
(pag. 107)

PER UNA FRITTURA ORIGINALE E CREATIVA UTILIZZATE IL BURRO DI CACAO AL POSTO DELL'OLIO DI SEMI DI ARACHIDE!

Costolette di cinghiale con panatura al finocchietto selvatico e barchette di porro al gorgonzola

Costolette di agnello alla senape con panatura di frutta secca

Ingredienti (per 4 persone)

12 costolette di agnello
2 cucchiai di senape di Digione
100 g di pistacchi già sgusciati
100 g di gherigli di noce
100 g di mandorle già sgusciate
100 g di nocciole già sgusciate
olio di semi di arachide; sale

per accompagnare
1 finocchio; **1** arancia
100 g di olive taggiasche già snocciolate
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate il finocchio, lavatelo accuratamente e tagliatelo a fettine sottili; pelate al vivo l'arancia e tagliatela a spicchi. Raccogliete tutto in una ciotola, aggiungete le olive taggiasche e condite con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Mescolate per bene e tenete da parte.

2. Tritate grossolanamente la frutta secca. Aiutandovi con un pennello, spalmate la senape sulle costolette e poi passatela nel trito di frutta secca premendo bene per farlo aderire. Immergete le costolette nell'olio di semi ben caldo e friggetele su entrambi i lati finché non saranno ben dorate e croccanti.

3. Una volta a cottura, scolatele, fatele asciugare su carta assorbente da cucina e salatele leggermente. Distribuite l'insalata di finocchi e arance nei piatti individuali, sistemate a fianco le costolette e servite.

Costolette di cinghiale con panatura al finocchietto selvatico e barchette di porro al gorgonzola

Ingredienti (per 4 persone)

12 costolette di cinghiale
2 uova
1/2 bicchiere di latte
200 g di gorgonzola dolce
1 porro
1 ciuffo di finocchietto selvatico
300 g di taralli integrali
1 limone
olio di semi di arachide
sale e pepe

Preparazione

1. Triturate i taralli e aromatizzateli con il finocchietto selvatico, tritato finemente. A parte sbattete le uova in una ciotola con il latte; passate le costolette nelle uova e poi panatele con il trito di taralli aromatizzato, premendo bene per farlo aderire.

2. Intanto mondate il porro, lavatelo per bene e poi sfogliatelo, ricavando 4 barchette. Lavorate il gorgonzola in una ciotola con una forchetta, fino a ottenere una crema omogenea, e farcite le barchette di porro.

3. Fate scaldare abbondante olio di semi in una padella capiente, immergete le costolette panate e friggetele finché non saranno ben dorate e croccanti. Scolatele, fatele asciugare su carta assorbente da cucina e aggiungete un pizzico di sale.

4. Distribuite le costolette nei piatti individuali e adagiate accanto qualche barchetta di porro. Completate con una grattugiata di scorza di limone e un po' di finocchietto selvatico e servite.

Unici e rari

Tra le rarità più pregiate che potete trovare nella bottega romana di Massimo Piccheri, che è anche un fine conoscitore e selezionatore di prodotti caseari, c'è il cosiddetto Storico Ribelle (conosciuto in passato come Bitto Storico, ha assunto diversa denominazione per dissociarsi dalla Dop Bitto, con la quale era in disaccordo per l'adozione di pratiche considerate non tradizionali), formaggio da latte crudo vaccino e caprino di antica tradizione, prodotto esclusivamente nei mesi estivi in alcuni pascoli alpini della bassa Valtellina. Strettissimi i parametri del disciplinare – dall'alimentazione naturale, di sola erba brucata nei pascoli "turnati"; trasformazione del latte appena munto nei calècc di pietra delle vallate; inserimento obbligatorio di latte di capra di razza locale Orobica; la stagionatura minima di 60 giorni e massima, rarissimo caso, fino a dieci anni e più! – che ne fanno uno dei gioielli più preziosi e saporosi della tradizione casearia italiana. Già presidio Slow Food, la produzione di questo formaggio nobile e contadino ha dato vita al progetto delle Botteghe Storiche per lo Storico Ribelle, ovvero una rete scelta di rivenditori specializzati e informati, capaci di farsi ambasciatori dei valori di questi prodotti. Tra i quali, naturalmente, c'è il nostro Massimo Piccheri.
Le Officine del Gusto
Via Conca d'Oro, 262 – Roma
FB: @leofficinedelgusto; IG: leofficinedelgusto; www.officinedelgusto.it

Costolette di maiale con panatura di panko e corn flakes

Ingredienti (per 4 persone)

8 costolette di maiale
100 g di panko
100 g di corn flakes
3 uova
500 g di cavoletti di Bruxelles
1 cipolla; **50 g** di guanciale
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale e pepe

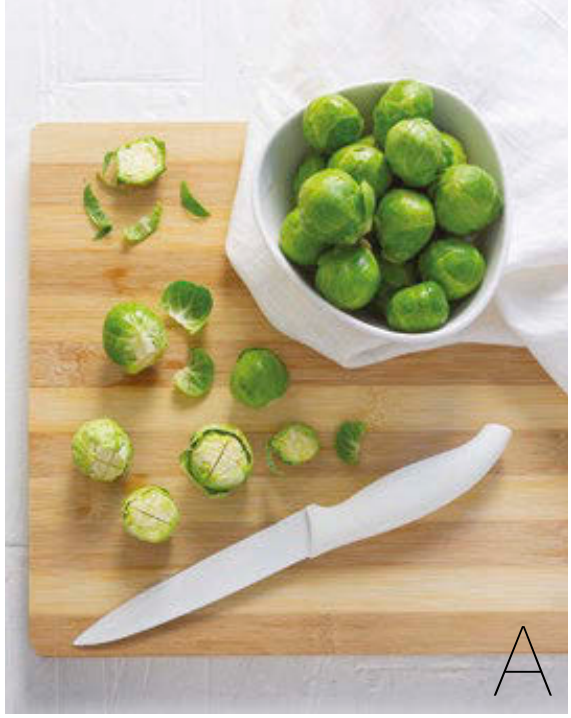
Preparazione

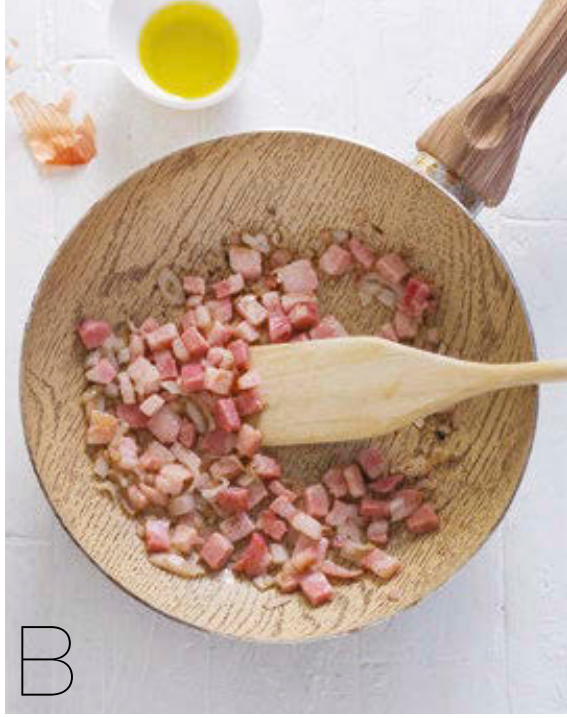
1. Mondate i cavoletti di Bruxelles, lavateli accuratamente e poi praticate un'incisione a croce (**foto A**); lessateli in acqua bollente e leggermente salata, quindi scolateli e teneteli da parte.

2. Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela appassire in una padella con un filo di olio e il guanciale, tagliato a dadini (**foto B**). Aggiungete i cavoletti, aggiustate di sale, profumate con una macinata di pepe e proseguite la cottura per 5-6 minuti a fiamma vivace (**foto C**). Spegnete e tenete da parte.

3. Mescolate i corn flakes con il panko; a parte sbattete le uova in una ciotola con un pizzico di sale. Passate le costolette nelle uova (**foto D**) e poi panatele nel mix di panko e corn flakes, premendo bene per farlo aderire (**foto E**). Immergete le costolette nell'olio di semi ben caldo (**foto F**) e friggetele su entrambi i lati finché non saranno dorate e croccanti.

4. Una volta a cottura, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Impiattate le costolette, accompagnate con i cavoletti di Bruxelles e servite.





1

ECCELLENZE D'ALTA BADIA

TRA I PANORAMI MAESTOSI DELLE DOLOMITI, IN ALTA BADIA LE GIORNATE IMMERSI NELLA MAGNIFICA NATURA SONO ARRICCHITE DALLE DELIZIOSE ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE. UNA DESTINAZIONE DA SOGNO PER 4 STAGIONI

testo di NICOLE DI GIAMMATTEO

Una natura spettacolare quella del cuore ladino del **Sud Tirolo**, che si declina in paesaggi alpini maestosi e valichi raggiungibili con strade panoramiche mozzafiato. Come quello che attraversa Passo Sella e Passo Gardena, che porta dritto in **Alta Badia**, un'affascinante valle

2

RAVIOLI DI CARRUBE CON CAVOLO NERO CAPRINO PORCINI TARTUFO NERO E CRUMBLE ALLE MANDORLE

di Andrea Bedin

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
100 g di farina di carrube
200 g di farina di grano duro
2 tuorli; pizzico di sale

per la farcia
200 g di cavolo nero (possibilmente da agricoltura biologica)
50 g di caprino fresco
1 cipollotto; 10 g di olio extravergine di oliva
sale e pepe

per il pot-pourri di porcini
20 g di porcini secchi
10 ml di chardonnay dell'Alto Adige
20 g di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio pelato
sale e pepe

per il crumble alle mandorle
10 g di burro freddo
10 g di farina di mandorle
10 g di zucchero di canna
10 g di farina 00

vi servono inoltre
1 tartufo nero di medie dimensioni
50 g di farina di grano duro
1 tuorlo; 1 ciuffo di erbette

Preparazione

1. Per il crumble: riunite in una ciotola la farina 00, lo zucchero, la farina di mandorle e il burro freddo, tagliato a cubetti, e impastate con la punta delle dita fino a ottenere un composto bricioloso; distribuitelo in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per 20 minuti (in forno ventilato). A cottura ultimata, sfornate e lasciate raffreddare.

2. Per la farcia: pulite il cavolo nero e sbollentatelo per 5 minuti in acqua non salata, quindi scolatelo e lasciatelo raffreddare; strizzatelo per bene, tritatelo e fatelo saltare in una padella con il cipollotto sminuzzato e l'olio per circa 10 minuti, aggiustando di sale (se necessario, bagnate con un goccio di acqua di cottura del cavolo nero). Spegnete e lasciate raffreddare.

3. Raccogliete il caprino fresco in una ciotola, aggiungete il cavolo nero saltato e amalgamate per bene il tutto fino a ottenere un composto morbido ma non troppo bagnato. Profumate con una macinata di pepe.

4. Per il pot-pourri: mettete i porcini secchi in una ciotolina, aggiungete l'olio, lo spicchio di aglio e un pizzico di sale e di pepe e lasciateli reidratare per il tempo di preparazione dei ravioli. Per la pasta: versate in una planetaria le farine e sale, aggiungete i tuorli e impastate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Tirate la pasta con la sfogliatrice fino a ottenere una sfoglia spessa 1 mm e lunga circa 50 cm.

5. Sistemate la sfoglia di pasta sul tavolo, cosparso di farina di grano duro, spennellatela con il tuorlo e ricavate dei dischetti con un coppapasta liscio da 12 cm di diametro. Distribuite al centro un po' di farcia e chiudete formando il raviolo (dovreste confezionarne in tutto circa 20-25 ravioli). Lessate i ravioli in abbondante acqua salata per circa 8 minuti.

6. Intanto togliete i porcini dall'olio, versatelo in una padella e fatelo scaldare con lo spicchio di aglio a fuoco moderato; aggiungete i porcini, tagliati grossolanamente, e fateli saltare per 5 minuti. Sfumate con lo chardonnay e aggiustate di sale e di pepe. Al termine eliminate l'aglio. Una volta a cottura, scolate i ravioli, trasferiteli in padella e mantecate per bene, aggiungendo un goccio di acqua di cottura. Distribuite i ravioli nei piatti individuali, decorate con il crumble di mandorle, i porcini, il tartufo nero a scagliette e qualche erbetta a piacere e servite.

3

1. Tipica e deliziosa, Corvara, in Alta Badia.
2. Un tagliere di salumi e formaggi tipici della zona.
3. Alta Badia, paradiso per gli amanti dello sport in tutte le stagioni.

4. Dall'atmosfera calda e raffinata, la sala del ristorante dell'hotel Col Alto. 5. I tipici formaggi di malga. 6. e 7. Le fasi di preparazione dei canederli, specialità del territorio. 8. In rifugio per una sosta golosa.

nel cuore delle **Dolomiti**, Patrimonio Mondiale UNESCO. Immaginate 130 km di piste perfettamente innevate e una rete di piste da fondo lunga 30 km, ma anche trekking e passeggiate primaverili ed estive nei paesini incastonati tra le montagne, come **Badia**, **La Val**, **Corvara**, **Colfosco**, **La Villa** e **San Cassiano**, dove tradizioni millenarie tornano a vivere quotidianamente, soprattutto in cucina, tanto da rendere l'Alta Badia una delle mete privilegiate dei gourmand. A partire dai **formaggi e salumi** prodotti nei pascoli alpini: tra i più tipici, oltre al formaggio di malga, ricordiamo il **casolét**, di forma rotonda e prodotto in val di sole, il **puzzone di Moena**, prodotto dop che deve il suo nome all'odore forte e caratteristico, e la **poina**, una ricotta ottenuta dal siero di lavorazione dei formaggi e spesso servita con la polenta. Tipicamente sudtirolese anche lo **speck**, prodotto simbolo della regione, magari accompagnato da pane fatto in casa o **tortel**, grandi tortelli fritti e ripieni di ricotta, crauti o spinaci. Immancabili tra i primi i mitici **canederli**, dei grossi gnocchi di pane modellato insieme a una serie di condimenti tipici, e serviti solitamente o in brodo, o accompagnati dal **gulash**, uno stufato

Foto di Daniele Lira

Foto di Damian Lukas Pertoll

Foto di Damian Lukas Pertoll

SFORMATO AL RADICCHIO TARDIVO CON CREMA DI CARCIOFI E RAGÙ D'AGNELLO

di Andrea Bedin

Ingredienti (per 4 persone)

4 gambi di radicchio tardivo di Treviso
80 g di formaggio sasso nero
1 ciuffo di timo
qualche foglia di carciofo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per la besciamella

500 ml di latte di avena
40 g di margarina vegetale
40 g di farina di riso
sale e pepe

per la crema di carciofi

4 carciofi viola di S. Erasmo
10 g di olio extravergine di oliva
1/2 spicchio di aglio pelato

per il ragù di agnello

200 g di polpa di coscia di agnello
1 carota; 1 costa di sedano
1/4 di porro; 1 ciuffo di timo
1 spicchio di aglio pelato
50 ml di vino lagrain
10 g di olio extravergine di oliva
2 g di polvere di sommaco
sale e pepe

Preparazione

1. Per il ragù di agnello: pulite le verdure, tagliatele a cubetti piccoli (a brunoise) e fateli cuocere in una padella con l'olio a fuoco basso. Intanto tagliate a cubetti la polpa di carne, aggiungeteli alla brunoise di verdure stufata, unite il timo tritato e la polvere di sommacco e fate rosolare per bene; sfumate con il vino, salate, pepate e proseguite la cottura a fuoco lento per circa un'ora e mezza, aggiungendo, se necessario, un po' di acqua.

2. Sciacquate per bene i gambi di radicchio, tagliateli in quattro e disponeteli in una teglia, foderata con carta forno; salate, pepate, aggiungete un filo di olio e infornate a 180 °C per circa 8 minuti. Sfornate e tenete da parte.

3. Per la besciamella: in una casseruola fate bollire il latte d'avena con un pizzico di sale e di pepe. A parte fate sciogliere la margarina e poi incorporate la farina di riso, mescolando con una frusta in modo da non formare grumi; versate il latte bollente, poco a poco, rimettete sul fuoco e fate cuocere, sempre mescolando con la frusta, per 10 minuti a fuoco lento.

4. Per la crema di carciofi: pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e tagliateli a metà; fateli cuocere in una piccola casseruola con l'aglio e l'olio. A cottura ultimata, eliminate l'aglio e frullate fino a ottenere una crema omogenea.

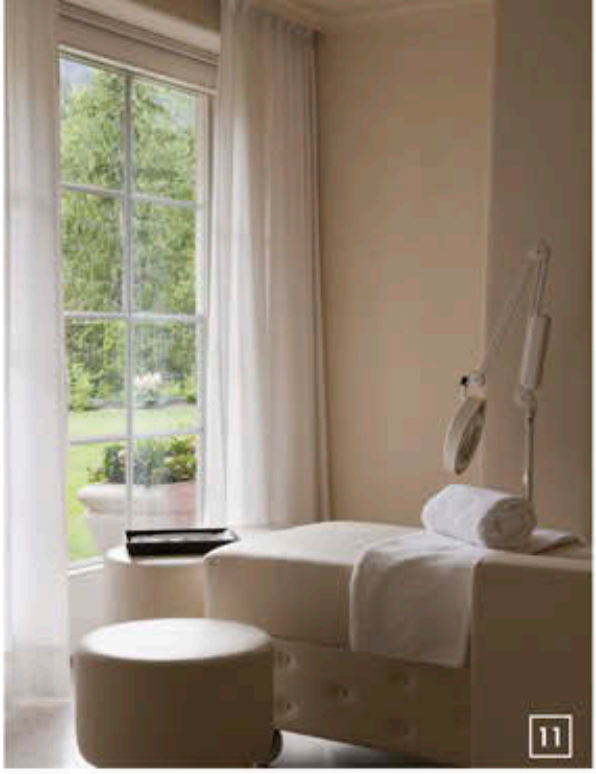
5. Velate il fondo di 4 cocotte di terracotta con un po' di besciamella e disponete due quarti del radicchio; coprite con altra besciamella e poi aggiungete un po' di crema di carciofi e una grattugiata di sasso nero. Ripetete l'operazione, così da formare due strati in tutto, e poi procedete con le altre cocotte. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 15 minuti.

6. Trascorso il tempo di cottura, sfornate le cocotte e distribuite sopra il ragù di agnello. Decorate con un po' di timo, qualche punta di radicchio tardivo e qualche foglia di carciofo e servite.

speziato di manzo o vitello. Fino ad aprile, inoltre, per assaggiare le specialità ladine si può approfittare delle esperienze enogastronomiche di "**Sciare con gusto**", dove il divertimento sugli sci è strettamente connesso con i momenti di piacere legati alla gastronomia, dalla degustazione di diversi pregiati vini altoatesini ("Sommelier in pista"), alle energiche colazioni in quota con prodotti tipici dell'Alto Adige dopo la salita con il gatto delle nevi ("Colazione tra le vette"). Perfetta in tutte le stagioni, l'ospitalità calda e familiare che sempre più spesso si trasforma, elevandosi, in un livello di accoglienza a cinque stelle, della struttura da sogno altoatesino di **Corvara**: **Col Alto**, uno dei simboli dell'Alta Badia, che sorprende gli ospiti con la sua scelta di recuperare i materiali tradizionali della valle per creare un ambiente dal design essenziale ma accogliente, uno stile alpino ma molto contemporaneo, caldo e chic. Ne è una prova l'**Icerberg Lounge**, ormai uno dei punti di ritrovo più glamour di tutta la valle, e l'area

beauty **La Natüra** con la cascata zen in roccia dolomitica. In cucina, sorprendono le creazioni tra tradizione e innovazione dello chef del ristorante dell'hotel, **Andrea Bedin**, che mette in tavola i sapori della tradizione italiana, con molte incursioni nella cucina ladina e altoatesina. E una volta qui approfittate della location innevata per una passeggiata in famiglia o per un momento magico a due: grazie all'incredibile vista sulle vette dolomitiche, non vorrete più andare da nessuna parte.

9. A tutto relax, in Alta Badia, nel cuore delle Dolomiti. 10. Una delle suites in stile alpino dell'hotel Col Alto. 11. La spa dell'hotel Rosa Alpina. 12. La zona bar del Col Alto. 13. Tra le Dolomiti di Brenta, l'hotel Rosa Alpina. 14. Calda e accogliente, una delle stanze del Rosa Alpina. 15. A 1.537 metri di altitudine, l'elegante paesino di San Cassiano.



DORMIRE

COL ALTO
Via Col Alto 9
Corvara (Bz)
tel. 0471 831100
www.colalto.it

ROSA ALPINA
Strada Micurà de Ru 20
San Cassiano (Bz)
tel. 0471 849500
www.rosalpina.it

ROMANTIK HOTEL CAPPELLA
Via Pecei 17
Colfosco (Bz)
tel. 0471 836183
www.hotelcappella.com

MANGIARE

ST. HUBERTUS
Hotel Rosa Alpin
Strada Micura de Rue 20
San Cassiano (Bz)
tel. 0471 849500
www.rosalpina.it

LECH DA SOMPUNT
Strada Sompunt 36
Badia (Bz)
tel.0471847015
www.lechdasompunt.it

RISTORANTE STRIA
Val 18, Colfosco (Bz)
tel. 0471 836620
www.ristorante-stria.business.site

SHOPPING

Sol y Luna
Str. Col Alt 61, Corvara (Bz)
tel. 0471 836810

Butega Dal Vin Graus
Str. Damez 19
Badia (Bz)
tel. 0471 839850
www.graus.bz.it/it/enoteca.asp

Foto di Marina Litvinova/Shutterstock

ARROSTI di PESCE

AVVOLTI IN CROSTE CROCCANTI O IN CARTOCCI FRAGRANTI, I PESCI A POLPA BIANCA SI PRESTANO AD ESSERE COTTI IN FORNO E POI PRESENTATI IN GRANDE STILE. GRAZIE ALLE RICETTE, A UN TEMPO SEMPLICI E CREATIVE, DELLA RISTORATRICE SERENELLA NALLI

a cura della redazione; testi di EMANUELA BIANCONI
ricette di Serenella Nalli (ristorante "A Casa di Sere", Sabaudia, Latina)
foto e styling di ANNA FRACASSI

I magnifici quattro

*Morbidi e dal sapore caratteristico, orata, branzino, dentice e San Pietro sono tra i pesci a polpa bianca più apprezzati. Dalle carni sode ed elastiche, anche negli esemplari più grandi, si prestano ad essere cotti, interi, al forno, al cartoccio e anche in crosta (per esempio di sale). Dal gusto delicato, con un forte sentore marino, l'**orata** non va cotta appena pescata ma tenuta in fresco per 24 ore (questa frollatura non va fatta nel caso in cui il pesce sia stato acquistato in negozio). Una volta pulita, può essere privata delle squame oppure no: se lasciate, come per il branzino e il dentice, acquista una maggiore aromaticità (soprattutto nel caso della cottura al forno e alla griglia). Il **branzino (o spigola)**, apprezzato per le sue carni polpose e saporite, si adatta, così come il **dentice**, a tutte le tipologie di preparazione. Al momento dell'acquisto, preferite sempre gli esemplari pescati e non quelli d'allevamento (meno gustosi e qualitativamente inferiori ai primi). Particolarmente pregiato, il pesce **San Pietro** ha carni sode e saporite: intero o a filetti, costituiti dai muscoli del dorso, si adatta a moltissime preparazioni. Semplice e sana, la **cottura in forno** è ideale sia per i pesci di mare sia per quelli di acqua dolce. Il pesce può essere cotto intero o a trance; disposto in una teglia, e condito a piacere con un filo di olio e un pizzico di sale, può essere insaporito con aromi vari (rosmarino, origano, aglio, dragoncello). A metà cottura, se di dimensioni notevoli, può essere spruzzato con un goccio di vino bianco o succo di limone, per mantenere tenere le carni. Nella cottura al **cartoccio** il pesce, pulito e squamato, va chiuso in un foglio di carta alluminio o carta forno insieme a erbe aromatiche, spezie e condimenti. Per questa tecnica vanno bene i pesci interi, meglio se a forma tondeggiante, a trance o a filetti. Non è indicata per il pesce azzurro. Per i tempi considerate circa 15 minuti di cottura per ogni 500 g di pesce (a 200 °C).*

SERENELLA NALLI
Ospite dei programmi "Casa Alice Insieme" e "Cuochi e dintorni", Serenella è la nostra specialista della cucina di mare. Chef con esperienza trentennale, è proprietaria del ristorante "A Casa di Sere", rinomato locale del litorale laziale. Qui propone una cucina di mare semplice e legata ai prodotti del territorio dell'agro pontino, ma eseguita con competenza e grande creatività.

Branzino in crosta di patate dolci al profumo di salvia
(pag. 122)

Dentice in cartoccio di foglie di limone
(pag. 122)

Branzino in crosta di patate dolci al profumo di salvia

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 branzino da circa 1,5 kg
2 patate dolci di medie dimensioni
6 foglie di salvia
1 spicchio di aglio
1 limone
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite per bene il pesce ed eliminate le branchie e l'intestino; sciacquatelo sotto l'acqua corrente fredda e tamponatelo con carta assorbente da cucina.

2. Sistemate il pesce in una teglia, foderata con carta forno, e massaggiatelo con un filo di olio e un pizzico di sale; inserite all'interno della pancia 1 spicchio di aglio, che verrà eliminato al termine della cottura, e tenete da parte.

3. Lavate per bene le patate dolci e affettatele sottilmente con una mandolina. Conditele con un filo di olio, un pizzico di sale e di pepe e un po' di salvia, quindi mescolate per bene e sistematele in maniera ordinata sopra la spigola. Irrorate con un altro filo di olio, profumate con la scorza di limone grattugiata e infornate a 200 °C per circa 40 minuti, o comunque finché non si sarà formata una crosta dorata. Sfornate, impiattate e servite.

Dentice in cartoccio di foglie di limone

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 dentice da circa 1,5 kg
2 limoni
20 foglie di limone
1 spicchio di aglio
qualche rametto di timo limonato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite per bene il dentice, eliminate le branchie e l'intestino e poi squamatelo; lavatelo sotto l'acqua corrente fredda e tamponatelo con carta assorbente da cucina. Trasferitelo in una teglia, foderata con carta, e massaggiatelo con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe.

2. Inserite all'interno della pancia qualche fettina di limone, qualche fogliolina di timo e lo spicchio di aglio, che verranno eliminati a fine cottura. Rivestite completamente il pesce con le foglie di limone e, tenendole ferme, avvolgetelo con la carta forno, così da ottenere un cartoccio.

3. Infornate a 200 °C e fate cuocere per circa 45 minuti. Intanto preparate un'emulsione con il succo di 1 limone, un filo di olio e un po' di timo tritato. Una volta a cottura, sfornate il dentice e servitelo accompagnandolo con l'emulsione preparata.

Orata con crumble di grissini noci e salicornia

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 orata da circa 1,5 kg
150 g di gherigli di noce
250 g di grissini torinesi
1 melagrana; **50 g** di zucchero
1/2 limone; **qualche rametto** di salicornia già pulita; olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Pulite per bene l'orata, eliminate le branchie e l'intestino e poi squamatela; lavatela sotto l'acqua corrente fredda e tamponatela con carta assorbente da cucina. Trasferitela in una teglia, foderata con carta forno, e tenete da parte.

2. Sbriciolate i grissini e raccoglieteli in una ciotola, unite le noci e la salicornia, tritate finemente, un filo di olio e mescolate per bene. Versate il composto sopra il pesce, compattate per bene e infornate a 220 °C per 35 minuti.

3. Intanto aprite la melagrana e sgranatela facendo attenzione a non prelevare la pellicina bianca; raccogliete i chicchi in un pentolino, aggiungete lo zucchero e il succo di limone e fate cuocere per qualche minuto, finché lo zucchero non si sarà sciolto. Tenete da parte qualche chicco di melagrana per la decorazione finale.

4. Aiutandovi con un mixer a immersione, frullate il composto e poi passatelo a un colino a maglie strette fino a ottenere una salsa liscia e vellutata. Trascorso il tempo di cottura, sfornate l'orata e trasferitela in un piatto da portata. Guarnite con la salsa di melagrana, cospargete con i chicchi tenuti da parte e servite.

Orata con crumble di grissini noci e salicornia

San Pietro con castagne lime e zenzero

Ingredienti
(per 4-6 persone)

1 San Pietro da circa 1,5 kg
1,2 kg di castagne
1 lime
1 radice di zenzero
2 foglie di alloro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Incidete le castagne e lessatele in abbondante acqua con le foglie di alloro per circa 30 minuti; una volta cotte, scolatele, fatele intiepidire e poi sbucciatele.

2. Pulite per bene il pesce ed eliminate le branchie e l'intestino; sciacquatelo sotto l'acqua corrente fredda e tamponatelo con carta assorbente da cucina. Sistemate il pesce in una teglia, foderata con carta da forno; grattugiate la scorza del lime e ricavatene il succo.

3. Sbriciolate le castagne con le mani e raccoglietele in una ciotola; aggiungete la scorza e il succo del lime, un po' di zenzero grattugiato, un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe e mescolate per bene. Versate il composto ottenuto sopra il pesce e compattate per bene.

4. Infornate il pesce a 200 °C e fate cuocere per circa 35 minuti, o comunque finché non si sarà formata una crosta dorata. Sfornate, impiattate e servite.

essenza

adesso puoi.

la Tramontina

caseificio dal 1952

mozzarella
delattosata
di latte di bufala

la tramontina srl - cava de' tirreni (SA) info@latramontina.it - latramontina.it

SFUMATURE DI SGOMBRO

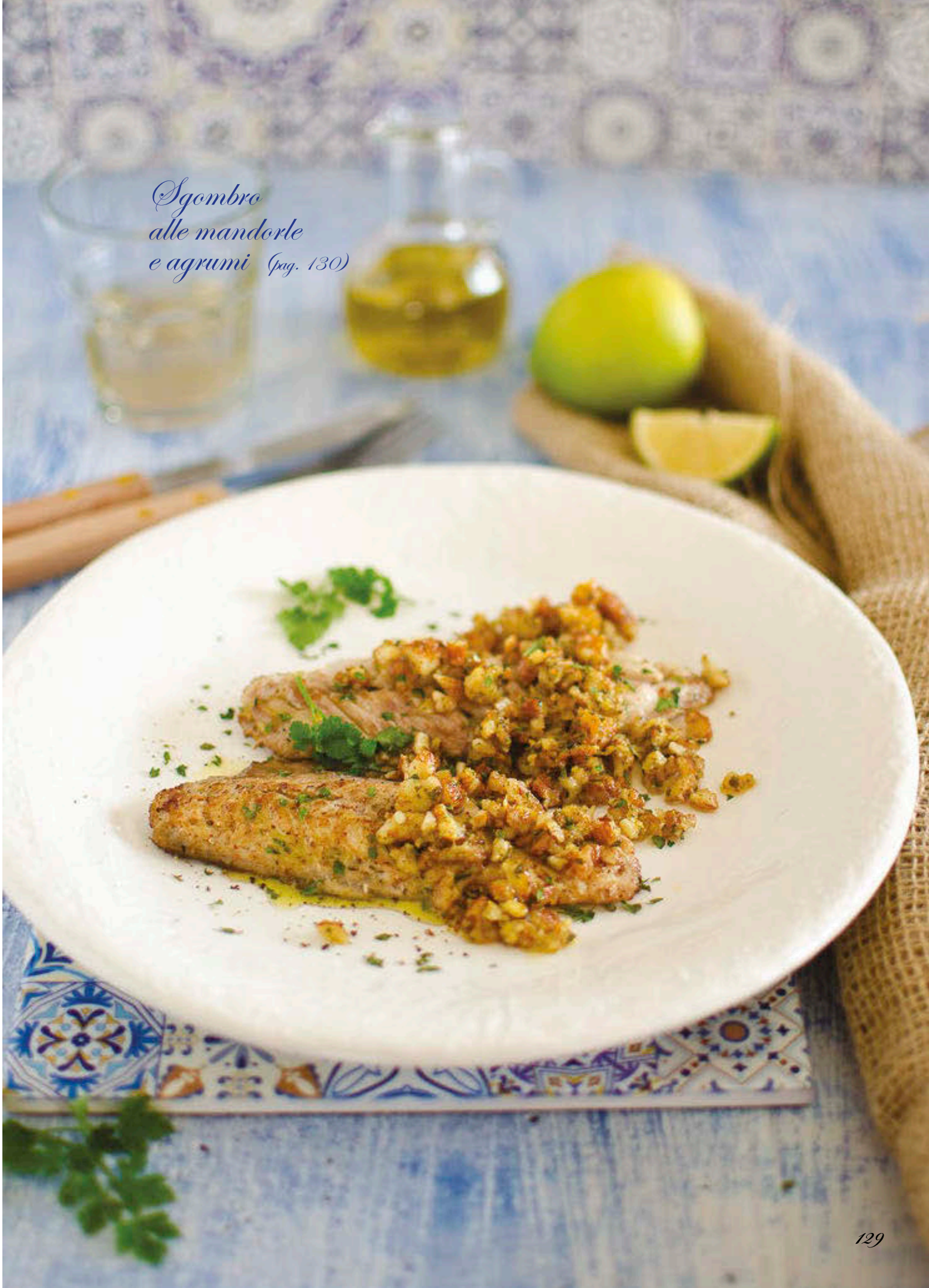
RICCO DI ACIDI GRASSI POLINSATURI E PROTEINE, LO SGOMBRO SI PRESTA A INNUMEREVOLI PREPARAZIONI GRAZIE ALLA SUA CARNE MOLTO SAPORITA E GUSTOSA

a cura della redazione
testi di ALESSANDRA IANNELLO
ricette di MARCO GIULIANO (chef del ristorante Settecento di Palazzolo Acreide, Siracusa)
foto e styling di ELEONORA TISO

Conosciuto anche come maccarello o lacerto, lo **sgombro** è un **pesce azzurro** che vive in branchi in acque fino a 200 metri di profondità. Diffuso in tutto il Mar Mediterraneo, nel Mar Nero e nel Mare del Nord è lungo dai 25 ai 50 centimetri, ha un corpo allungato, una bocca a punta con dei piccoli denti molto aguzzi e occhi grandi. La sua livrea è molto particolare: infatti ha un effetto marmorizzato dai colori verde-blu-nero, mentre il ventre è bianco argenteo e le pinne sono di colore grigio-bluastre. La freschezza si riconosce dall'odore delicato e gradevole del pesce, dalla carne soda, dalle branchie rosate e dall'occhio brillante che deve avere la pupilla nera e non arrossata. Il prezzo è abbastanza contenuto e varia dai 6 ai 10 euro al kg in base alla regione in cui lo si acquista. Appartenendo alla grande famiglia del pesce azzurro, lo sgombro è molto ricco di **acidi grassi** e **omega 3** che conferiscono alla sua carne un sapore deciso e gustoso. Ricco anche di proteine ha, di contro, un modesto apporto calorico. A differenza di altre specie, lo sgombro presenta molti vantaggi fra cui la pezzatura media, la facile reperibilità e la convenienza. Inoltre, non potendo essere allevato, si ha la sicurezza che quello che si acquista è un pesce **pescato in mare**. In cucina si presta a molte preparazioni e sul mercato si trova fresco, congelato o sott'olio.

Polpette di patate e sgombro *(pag. 130)*

Macco di fave secche e sgombro (pag. 130)



Sgombro alle mandorle e agrumi (pag. 130)

Polpette di patate e sgombro

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di filetti di sgombro freschi già puliti
700 g di patate già lessate; **2** carote
1 costa di sedano; **1** cipolla bianca
2 uova medie; **100 g** di grana
50 g di burro; **50 g** di pangrattato
1 ciuffo di prezzemolo; vino bianco
salsa di pomodoro fresco
olio di semi di girasole
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Lavate e mondate le carote, la cipolla e la costa di sedano e tagliate tutto a cubetti piccoli. Fate scaldare un filo di olio in una padella, aggiungete il trito di odori e lasciate rosolare per qualche minuto.

2. Tagliate i filetti di sgombro a tocchetti, uniteli al soffritto e lasciate insaporire per qualche istante. Sfumate con un goccio di vino bianco, aggiustate di sale e di pepe, aggiungete 2 cucchiai di salsa di pomodoro e proseguite la cottura per 15 minuti. Spegnete e fate raffreddare.

3. Sbucciate le patate e schiacciatele fino a ridurle in purea. Unite il ragù di sgombro e il burro fuso e mescolate. Sbattete le uova in una ciotola con un po' di prezzemolo tritato. Incorporate le uova all'impasto di patate e sgombro, quindi aggiungete il grana grattugiato e amalgamate per bene. Formate delle polpette rotonde e schiacciate, passatele nel pangrattato e friggetele in olio di semi ben caldo (a 170 °C); quando le polpette saranno dorate e croccanti, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Servitele ben calde.

Macco di fave secche e sgombro

Ingredienti (per 4 persone)

8 filetti di sgombro freschi già puliti
400 g di fave secche; **2** carote
1 costa di sedano; **1** cipolla bianca
1 ciuffo di prezzemolo; **1** spicchio di aglio
brodo di pesce (fatto con le lische e le teste dello sgombro); vino bianco
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Mettete le fave secche in acqua e lasciatele rinvenire per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, sciacquatele sotto l'acqua corrente fresca, raccoglietele in un colapasta e lasciatele scolare.

2. Lavate e mondate le carote, la cipolla e la costa di sedano e tagliate tutto a cubetti piccoli. Fate rosolare il trito di odori in una padella con un filo di olio, quindi unite le fave e lasciate insaporire per qualche minuto. Sfumate con un goccio di vino bianco e aggiustate di sale e di pepe.

3. Versate il brodo di pesce, fino a ricoprire il tutto, e proseguite la cottura per 20 minuti. Trascorso questo tempo, frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia e fluida. Nel caso risultasse troppo densa, aggiustate la consistenza con un pochino di brodo caldo.

4. Fate rosolare l'aglio in una padella antiaderente con un filo di olio. Disponete i filetti di sgombro, mettendoli dalla parte della pelle, e fateli scottare per qualche minuto. Versate il macco di fave nelle fondine individuali e adagiate sopra i filetti di sgombro. Decorate con qualche foglia di prezzemolo e servite.

Sgombro alle mandorle e agrumi

Ingredienti (per 4 persone)

8 filetti di sgombro freschi già puliti
200 g di mandorle grezze al naturale già sgusciate; **1** limone
1 arancia; **150 g** di burro
1 ciuffo di prezzemolo; farina di riso
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Condite i filetti di sgombro con un pizzico di sale e di pepe e poi panateli con la farina di riso, premendo bene per farla aderire. Lavate e asciugate l'arancia e il limone. Grattugiatene la scorza e poi ricavatene il succo. Tritate le mandorle e il prezzemolo.

2. Fate scaldare 50 g di burro in una padella antiaderente, unite il trito di mandorle e prezzemolo e mescolate per bene; aggiungete il succo e le scorze grattugiate degli agrumi e proseguite la cottura per qualche minuto a fuoco dolce. Spegnete e tenete da parte.

3. In una padella antiaderente fate sciogliere 100 g di burro con un filo di olio; disponete i filetti di sgombro, mettendoli prima dalla parte della polpa, e fate dorare per bene. Versate la salsa di agrumi e mandorle e lasciate cuocere per qualche minuto. Impiattate, completate con un filo di olio a crudo e servite.

INSERBO...
CONSERVE COME UNA VOLTA

Inserbo riporta in tavola il sapore delle conserve di pomodoro fatte in casa, come una volta. Perché la lavorazione artigianale del pomodoro, tradizione del territorio campano, è un rito di famiglia.

L'eccellenza del pomodoro coltivato nei terreni del salernitano e del napoletano è, da sempre, una protagonista assoluta della cucina italiana, e offre varietà profumate e di pregio, apprezzate per il loro sapore verace.

Un elemento irrinunciabile nei piatti del Bel Paese, e ancor di più per la tradizione familiare campana. Lo testimonia l'usanza antica, sopravvissuta fino a tempi recenti, di riunirsi tra famiglie nei vicoli, nei portoni vecchi e nei rioni, per realizzare insieme vasetti e bottiglie da conservare in dispensa nel resto dell'anno. Inserbo nasce per non perdere questa buona abitudine, con l'obiettivo di preparare prodotti sempre genuini e caserecci.

Forte di una ricca eredità territoriale, propone la sua visione nuova ed esclusiva, all'insegna dell'autenticità, della tipicità e dei vantaggi del vetro come metodo di conservazione. La ricetta Inserbo valorizza le piantagioni locali: il pomodoro San Marzano DOP dall'agro-sarnese nocerino, il pomodorino giallo, il pomodorino di Corbara dai Monti Lattari e il pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP dai terreni del vulcano. Senza dimenticare, poi, la produzione BIO: massima espressione di genuinità e bontà, viene conservata in vetro e ottenuta utilizzando esclusivamente materie prime provenienti da coltivazioni biologiche.

Inserbo
tel 081 192 575 37 - email info@inserbo.it
sito www.inserbo.it

TRIGLIE CON RATATOUILLE DI VERDURE SU CREMA DI POMODORINI GIALLI

Ingredienti (per 4 persone)

- 4 triglie già eviscerate e sfilettate
- 1 vasetto di pomodorino giallo in acqua e sale Inserbo
- 1 zucchina
- 1 melanzana
- 1 cipolla bianca
- 1 patata
- 3-4 pomodorini rossi
- olio extravergine di oliva
- sale

Procedimento

1. Versate un filo di olio in una padella, unite 200 g di pomodorini gialli e fate saltare per qualche minuto a fuoco medio. Raccogliete tutto nel bicchiere del mixer e frullate, versando a filo l'olio necessario a ottenere una crema della giusta densità

2. Sbucciate la patata e la cipolla e tagliatele a cubettini piccoli. Scaldate un filo di olio in un'altra padella. Unite le due dadolate e fate cuocere per qualche minuto

3. Mondate e tagliate a cubettini piccoli la melanzana e la zucchina, e aggiungetele alle dadolate in padella. Mescolate e lasciate insaporire per un paio di minuti. Completate con qualche pomodorino rosso, tagliato a pezzetti, regolate di sale e portate a cottura.

4. Scaldate un filo di olio in un'altra padella. Unite i filetti di triglia, appoggiandoli dalla parte della pelle, e fateli cuocere un paio di minuti, premendoli con una forchetta per non farli arricciare.

5. Velate i piatti individuali con la crema di pomodorini, aggiungete la ratatouille, completate con i filetti di triglia e servite.

VINI EROICI

VALLE D'AOSTA, VINI EROICI, DOVE LA VITICOLTURA È UNA QUESTIONE DI VITALE IMPORTANZA, ARRAMPICANDOSI FINO AD ALTEZZE IMPENSABILI.

DI GUIDO MONTALDO

1

GUIDO MONTALDO
Giornalista e divulgatore di cultura enologica, dal 2016 è anche direttore della rivista dell'Associazione nazionale Assaggiatori di Vino (www.onavnews.it).

In uno scenario incantevole di montagne e ghiacciai perenni, la Valle d'Aosta si apre dopo Point S. Martin ad altri tipi di paesaggio; per tutta la lunghezza della Dora Baltea, ad altezze impensabili, alligna rigogliosamente la vite.
Qui la viticoltura ha origini antichissime. Secondo un passo di Svetonio, già Cesare beveva vino di Donnas e di Chambave. Il territorio vitivinicolo della Valle d'Aosta può essere suddiviso in tre zone: l'Alta Valle dove i vigneti raggiungono altitudini assai elevate come a Morgex-La Salle; la Valle Centrale, in cui vengono coltivati la maggior parte dei vitigni autoctoni e la Bassa Valle, caratteristica per la coltivazione del Nebbiolo, denominato localmente Picoutener. La viticoltura contribuisce così a modellare il paesaggio e il patrimonio vitivinicolo della Valle risulta uno dei più interessanti nel panorama dei vini italiani, perché oltre il 60% è costituito da vitigni autoctoni/tradizionali. Tra questi i bianchi rappresentano il 41% del totale, i rossi/rosati il resto. Tra i rossi il Picoutener (Nebbiolo), Petit Rouge, Neyret, Vien de Nus, Fumin, Mayolet, Prié Rouge. Tra

1

2

i bianchi: Muscat de Chambave, Pinot Grigio, Blanc de Morgex, Prié Blanc.

1. Cave du vin Blanc custode dei vigneti più alti d'Europa

Ai piedi del Monte Bianco, il Prié Blanc viene considerato il vitigno più alto d'Europa e la sua coltivazione raggiunge i 1000 metri. Custode di questo e altri vitigni autoctoni è la Cave du vin Blanc de Morgex et de La Salle, una cooperativa costituita nel 1983 per conservare con tenacia, la cultura, la tradizione e l'identità del territorio ai piedi del Monte Bianco. Dopo 30 anni di esperienza nella produzione di spumante Metodo Classico, è impegnata da ormai 10 anni nella sperimentazione e produzione di spumante ad alta quota. Una realtà resa possibile dalla collaborazione tra la Cave e la società delle Guide di Courmayeur. www.cavemontblanc.com

2. Grojean grandi vini di montagna

Era il 1781 quando da Fornet, piccolo villaggio della Valgrisenche, gli avi di Grojean scesero fin ad Ollignan per rifornirsi di vino e di castagne, essenziali per superare i lunghi inverni montani. Da quella lontana epoca, nel 1968 nonno Dauphin iniziò a imbottigliare il proprio vino: il successo portò l'azienda dai 3000 mq di vigneto agli attuali 120.000. Nel 2011 il salto di qualità: la conversione biologica. La qualità eccelsa si fa nelle vigne. A Vigna Rovettaz nascono i vini di punta: il Petit Rouge, la Petite Arvine, il Cornalin. A Vigna Creton si trovano Traminer, Muscat, Petit Grain e Chardonnay. In Vigna Gran Proux nasce lo Chardonnay, per il metodo classico. www.grosjeanvins.it

3

3. Institut Agricole Régional, propulsore scientifico dell'agricoltura valdostana

Nel 1982 nasce l'Institut Agricole Régional con il compito di promuovere l'istruzione e la formazione professionale in agricoltura, coltivare con perizia la propria azienda agricola e sviluppare la ricerca applicata. Questa connessione è il segreto che ha permesso la nascita di alcuni tra i grandi vini valdostani, quali il Vallée d'Aoste Chardonnay, il Cornalin il Fumin, il Gamay, il Mayolet, il Müller

4

Thurgau, il Petite Arvine, il Pinot Gris, il Petit Rouge, il Pinot Noir, la Prëmetta e il Syrah. Nei campi di selezione, che circondano Aosta, sono coltivati vitigni autoctoni, recuperati con un paziente lavoro di ricerca. www.iaraosta.it

4. Les Crêtes vini bio e biodinamici artigianali

Nasce ad Aymavilles, con la famiglia Charrère, che dal 1750 lavora i propri vigneti in Valle d'Aosta. Dal 1989 le redini dell'azienda le tiene Costantino Charrère, che con coraggio e passione ha creato quella che oggi è una delle realtà vinicole più importanti della Valle. Da sottolineare lo straordinario e incessante lavoro portato avanti in questi anni, un'azienda modello, in cui trovano dimora tutte le varietà più tradizionali della zona: dal petit rouge al fumin, dal petite arvine allo chardonnay. Una cantina che in campagna ha sempre dimostrato grandissima attenzione al territorio. www.lescretes.it

NATURALMENTE
BUONI
DELIZIOSAMENTE
RIPIENI

I migliori peperoncini "ciliegia", dolci e poco piccanti, raccolti quando raggiungono il giusto grado di maturazione. Svuotati e lavati a mano, per conservarne tutta la freschezza. Appena sbollentati e subito farciti, secondo la tradizionale ricetta piemontese.

Così nascono i **Peperbuoni**, da gustare durante l'aperitivo e come accompagnamento dei tuoi piatti. Una specialità unica proposta in due deliziose varianti di ripieno: **Tonno** e **Acciughe&Capperi**.

Hai delle preferenze o non vuoi rinunciare a gustarli entrambi?

VINI E RICETTE
GLI IMPERDIBILI ABBINAMENTI DI ALICE

pag. 105

Costolette di agnello alla senape con panatura di frutta secca

Petit rouge Vda Doc Institut Agricole Régional.
Rosso rubino, con sentori tipici di rosa selvatica e piccoli frutti rossi. Palato pieno, dotato di buona freschezza e persistenza.

pag. 108

Costolette di maiale con panatura di panko e corn flakes

Vuillermin Vda Doc IAR.
Rosso con riflessi granata, con bouquet complesso di aromi di frutta matura, china e spezie. Bella struttura al palato.

pag. 111

Ravioli di di carrube con cavolo nero

Vigne Tzeriat Pinot noir Vda Doc Grojean.
Eleganza, intensità e complessità, grazie a sfumature fruttate, fanno di questo vino un gran "piacere" anche al palato.

pag. 83

Capriolo aglio orsino e limone

Vigne Rovettaz Torrette Vda Doc Grojean.
Rosso rubino, con intensi sentori fruttati di frutti di bosco e rosa selvatica. Palato lisciato da sensazioni speziate.

pag. 74

Pappardelle spirulina e mela con salmone gamberi e pomodorini

Blanc du Blanc Brut Metodo Classico Vda Doc Cave du vin Blanc.
Perlage minuto e infinito, profumi di mela e nespola e pan briosche. Al palato dà grandi soddisfazioni.

pag. 122

Orata con crumble di grissini e salicornia

Chardonnay Cuvée Bois Vda Dop Les Crêtes.
Un vino, un capolavoro. Frutta e spezie al naso. Persistenza ed eleganza al palato. Ai vertici della qualità nazionale e internazionale.

pag. 120

Branzino in crosta di patate dolci al profumo di salvia

Mirage Floral IAR.
Bianco di montagna, senza solfiti, con una bella trama floreale e fruttata e una nota minerale intensa. Ottima struttura al palato con retrogusto agrumato.

pag. 124

San Pietro con castagne lime e zenzero

Chardonnay Vda Doc Grojean.
Bouquet sorprendente per la sua complessità di frutta gialla ed esotica, grande freschezza. Palato fresco, sapido e molto netto.

pag. 46

Crocchette di merluzzo all'arancia

Fripon Extra dry Vda Doc Cave du vin Blanc.
Bollicine suadenti e leggermente abboccate di Prié blanc in purezza. Freschezza e profumi di fiori e frutta prevalgono.

pag. 75

Tagliolini paglia e fieno con champignon e speck

Glacier Extra brut Metodo Classico Vda Dop Cave du vin Blanc.
Nobili bollicine di Prié blanc che rifermentano per non meno di 16 mesi sui propri lieviti. Ottima trama.

pag. 121

Dentice in cartoccio di foglie di limone

Fleur Petite Arvine Vda Dop Les Crêtes.
Nasce sui terrazzamenti assolati di Montjovet. Qui raccoglie sentori di fiori, frutta, erbe alpine. Un palato sapido e godurioso.

pag. 106

Costolette di cinghiale con panatura al finocchietto selvatico e barchette di porro

Torrette Superiore Vda Dop Les Crêtes.
Petit Rouge 70% e uvaggio di autoctoni (Mayolet, Cornalin, Fumin). Rosa passita, viola e marasca al naso. Ottima beva e retrogusto.

CUGINI di CAMPAGNA

ENTRAMBI DISCENDENTI DAL CARDO SELVATICO, E MOLTO SIMILI ANCHE NEL SAPORE, CARDO E CARCIOFO SONO I COPROTAGONISTI DELLE RICETTE DEL MESE. TUTTE DA PROVARE

a cura della redazione; testi di EMANUELA BIANCONI
ricette, foto e styling di AMBRA ORAZI

Cardi & carciofi

Si tratta di due piante erbacee, entrambe discendenti, dal punto di vista botanico, dal cardo selvatico. Di origine mediorientale, e introdotto in Occidente dagli arabi, il carciofo (nome scientifico Cynara cardunculus, varietà scolymus) si diffuse in Italia intorno al XV secolo. Già noto nel Trecento, non godette inizialmente di grande favore: l'Ariosto, infatti, scriveva nel Cinquecento che "durezza, spine e amaritudine molto più vi trovi che bontade". Oggi, invece, è tra gli ortaggi più amati e diffusi. Numerose le varietà coltivate presenti sul mercato (l'Italia è il maggior produttore mondiale): dallo "Spinoso sardo", di forma conica, allo "Spinoso di Palermo", più ovoidale; dal "Violetto di Toscana" al "Violetto di Provenza", privi di spine e caratterizzati da brattee violacee. Fregiate del marchio igp, due varietà particolarmente note: il carciofo di Paestum, coltivato in alcuni comuni della provincia di Salerno, e quello romanesco del Lazio, prodotto in alcune aree in provincia di Viterbo, Roma e Latina. Cugino "carnale" del carciofo, il cardo ha un sapore simile ma leggermente più dolce. Affinché sia tenero e croccante, la pianta del cardo viene sottoposta alla pratica dell'imbianchimento, cioè alla crescita in assenza di luce. Per questa ragione, più il colore si avvicina al bianco avorio più è pregiato il prodotto; al contrario, se si presenta ancora verde, risulta molto più amaro e fibroso. Le varietà maggiormente coltivate sono il "Gigante di Romagna", il "Riccio d'Asti", il "Bolognese" e lo "Spadone" o "Gobbo del Monferrato". Il cardo, infatti, in alcune zone dell'Italia centrale viene chiamato anche gobbo perché l'imbianchimento si ottiene curvando la pianta e sotterrandola in buche laterale, poi ricoperte di terra.

Sformatini di cardi e carciofi con crema al pecorino

Ingredienti
(per 6 persone)

200 g di cardi; **2** carciofi
1 limone
1 spicchio di aglio; **4** uova
200 ml di panna fresca
4-5 cucchiai di parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
olio di semi di arachide
sale e pepe

per la crema
200 ml di panna fresca
200 g circa di pecorino grattugiato
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i cardi e tagliateli a tocchetti regolari; lessateli in acqua bollente e salata, quindi scolateli e teneteli da parte. Mondate i carciofi e tagliateli a spicchi sottili. Tenete metà carciofo da parte, immergendolo in acqua acidulata con succo di limone.

2. In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio, aggiungete le verdure e fatele saltare per qualche minuto. Regolate di sale e di pepe, abbassate la fiamma, incoperchiate e proseguite la cottura finché i carciofi non saranno teneri.

3. Raccogliete le verdure in un mixer da cucina, aggiungete le uova, la panna e il parmigiano grattugiato e frullate per bene. Regolate di sale. Distribuite il composto nei pirottini monouso e fate cuocere in forno a bagnomaria a 200 °C per circa 30 minuti. Sfornate e tenete da parte.

4. Per la crema: in un pentolino fate sciogliere il pecorino con la panna. Se necessario, regolate di sale e di pepe. Asciugate il carciofo tenuto da parte, tagliatelo a fettine sottili e friggetele in olio di semi ben caldo. Scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Sformate gli sformatini in un piatto da portata, cospargete con la crema di pecorino, guarnite con le fettine di carciofo fritto e servite.

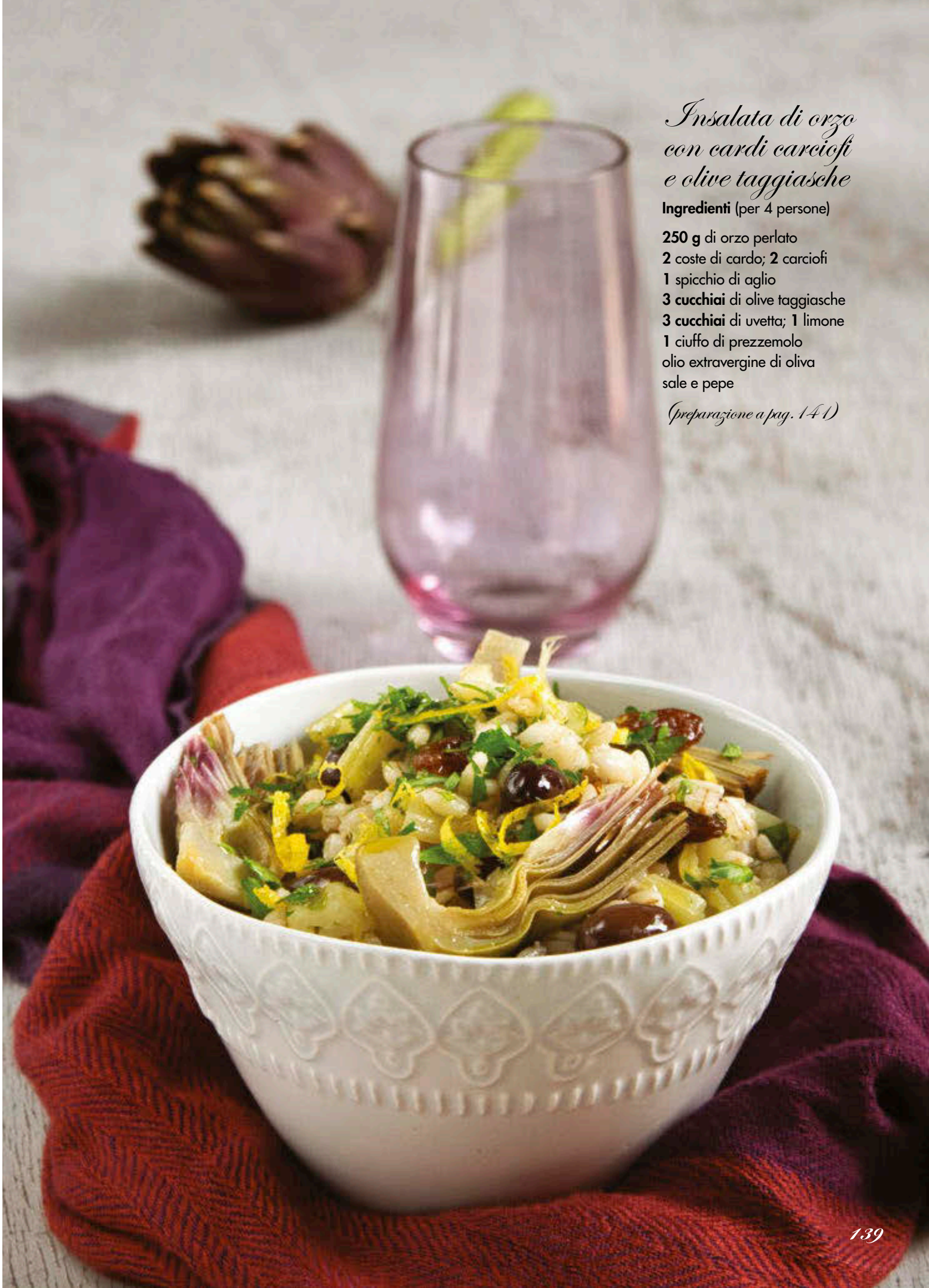
Tagliatelle al caffè con carciofi cardi e San Daniele

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
200 g di farina (più altra per spolverizzare)
2 uova; **1** pizzico di sale
1 cucchiaio di caffè macinato

per il condimento
2 carciofi; **1** costa di cardo
1 spicchio di aglio
100 g circa di prosciutto crudo San Daniele
olio extravergine di oliva; sale e pepe

(preparazione a pag. 141)



Insalata di orzo con cardi carciofi e olive taggiasche

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di orzo perlato
2 coste di cardo; **2** carciofi
1 spicchio di aglio
3 cucchiai di olive taggiasche
3 cucchiai di uvetta; **1** limone
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale e pepe

(preparazione a pag. 141)

Minirollè di pollo con carciofi cardi e pomodori secchi

Ingredienti (per 4 persone)

4 fette di petto di pollo sottili; **1** carciofo
1 piccola costa di cardo; **6-8** pomodori secchi
1 spicchio di aglio; **1 bicchierino** di brandy
1 ciuffo di prezzemolo; **1 cucchiaio** di maizena
brodo vegetale; olio extravergine di oliva
sale e pepe

(preparazione a pag. 141)

Tagliatelle al caffè con carciofi cardi e San Daniele

Ingredienti a pag. 138

Preparazione

1. Per la pasta: fate la classica fontana con la farina, unite al centro le uova, il sale e il caffè e lavorate il tutto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate una palla, copritela con la pellicola trasparente e lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta in una sfoglia abbastanza sottile, arrotolatela delicatamente, tagliatela con un coltello, fino a ottenere delle tagliatelle larghe circa 1 cm, e trasferitele man mano su un vassoio infarinato.

3. Mondate il cardo, tagliatelo a piccoli cubetti e sbollentateli in acqua bollente e salata finché non saranno teneri. Pulite i carciofi, eliminate le foglie esterne più dure e tagliateli a spicchi sottili. Fateli saltare in una padella con un filo di olio e lo spicchio di aglio, quindi aggiungete un goccio di acqua e proseguite la cottura finché il liquido non sarà completamente assorbito. Unite il cardo a cubetti, lasciate insaporire il tutto e regolate di sale e di pepe.

4. Fate scaldare un filo di olio in una padella, quindi aggiungete il prosciutto crudo, tagliato a striscioline, e fatele rosolare per alcuni istanti. Lessate la pasta in abbondante acqua salata, quindi scolatela al dente e fatela saltare in padella con i carciofi e i cardi per appena 1 minuto. Impiattate, guarnite con il prosciutto croccante e servite.

Insalata di orzo con cardi carciofi e olive taggiasche

Ingredienti a pag. 139

Preparazione

1. Sciacquate per bene l'orzo sotto l'acqua corrente fredda e lessatelo in acqua bollente e salata. Scolatelo e tenetelo da parte. Mondate i carciofi, eliminando le foglie esterne più dure, e il cardo e raccoglieteli man mano in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone.

2. Tagliate il cardo a cubetti regolari e sbollentateli in acqua bollente e salata finché non saranno teneri. Scolateli e teneteli da parte. Mettete l'uvetta in ammollo in acqua tiepida per circa una mezz'ora.

3. Tagliate i carciofi a spicchi sottili. Fate rosolare l'aglio in una padella con un filo di olio, quindi aggiungete i carciofi e fateli saltare per qualche minuto. Versate un goccio di acqua, incoperchiate e proseguite la cottura finché non saranno teneri.

4. Unite in padella i cardi e lasciate insaporire, quindi aggiungete l'orzo, l'uvetta ben strizzata e le olive taggiasche e fate saltare il tutto per qualche minuto. Regolate di sale e di pepe. Impiattate e profumate con un po' di prezzemolo tritato e la scorza di limone grattugiata. Condite con un filo di olio a crudo e servite tiepida.

Minirollè di pollo con carciofi cardi e pomodori secchi

Ingredienti a pag. 140

Preparazione

1. Mondate il carciofo e tagliatelo a spicchi sottili. Pulite il cardo e riducetelo a fettine, quindi lessatele in acqua bollente e leggermente salata, scolatele e tenetele da parte. Fate rosolare l'aglio in una padella con un filo di olio, unite le verdure e fatele saltare per qualche minuto a fiamma vivace; aggiungete i pomodori secchi, tagliati grossolanamente, abbassate la fiamma e proseguite la cottura finché i carciofi non saranno teneri. Regolate di sale e di pepe e lasciate raffreddare.

2. Battete le fette di pollo, facendo attenzione a non romperle. Salatele e sistemate al centro di ogni fetta un po' di verdure. Arrotolate le fettine, fino a ottenere degli involtini, ripiegate la carne ai due estremi e legate il tutto con dello spago da cucina.

3. Fate scaldare un filo di olio in una casseruola, disponete i minirollè e fateli rosolare a fiamma vivace finché non saranno ben dorati. Bagnate con il brandy e lasciate sfumare, quindi abbassate la fiamma, versate un po' di brodo caldo e portate a cottura nappando di tanto in tanto. Salate e pepate.

4. Una volta a cottura, levate gli involtini e metteteli da parte, quindi aggiungete la maizena, stemperata in un po' di brodo caldo, e lasciate restringere. Disponete i minirollè nei piatti e nappateli con la salsa. Profumate con un po' di prezzemolo tritato e servite.

IL SALATO E IL DOLCE

CROCCANTI E AL PROFUMO DI ARANCIA, PER STUPIRE AL MOMENTO DELL'ANTIPASTO. SOFFICE, CON CUORE DI CREMA ALLE NOCCIOLE, PER INGOLOSIRE AL MOMENTO DEL DESSERT. SONO IL SALATO E IL DOLCE DELLA PANIFICAZIONE BY GIOVANNI GANDINO: IL MASSIMO PER APRIRE E CHIUDERE AL MEGLIO UN PRANZO CON AMICI E PARENTI

a cura della redazione; ricette di GIOVANNI GANDINO
foto e styling di GIORGIA NOFRINI

Crackers arancia e aneto

(pag. 144)

DA ABBINARE A FETTINE DI SALMONE FRESCO CRUDO.

GIOVANNI GANDINO

Maestro panificatore e docente di tecnica molitoria. Consulente di alcune importanti aziende dolciarie e molitorie, per le quali si occupa di "ricerca e sviluppo", è inoltre socio e collaboratore dell'Antim (Associazione nazionale tecnici dell'industria molitoria). È stato recentemente protagonista di "Pane e...", programma, targato Alice tv, dedicato all'arte della panificazione.

Pain brioche in fiore di cioccolato

(pag. 144)

Crackers arancia e aneto

Ingredienti

500 g di farina di grano tenero macinata a pietra (180 W)
2 arance
250 ml di acqua
10 g di lievito di birra fresco
20 g di olio extravergine di oliva
12 g di sale
10 g di aneto
fiocchi di sale

Preparazione

1. Tritate finemente l'aneto, lavate accuratamente le arance, asciugatele e poi grattugiatene la scorza. Raccogliete l'aneto e la scorza delle arance in una ciotolina, versate l'olio ed emulsionate perfettamente.

2. Disponete la farina a fontana su una spianatoia, unite al centro il lievito di birra, sbriciolato con le mani, e iniziate a impastare versando gradualmente l'acqua fredda; quando l'impasto inizierà a formarsi, incorporate l'olio con l'aneto e la scorza delle arance.

3. Aggiungete infine il sale e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Formate una palla, copritela con un canovaccio pulito e lasciate riposare per una mezz'ora. Trascorso questo tempo, stendete l'impasto con un matterello a uno spessore di circa 1 mm, ricavate tanti dischetti e trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno. Coprite e lasciate lievitare per circa 40 minuti.

4. Trascorso il tempo di lievitazione, cospargete con il sale a fiocchi e infornate a 200 °C per circa 10 minuti, o comunque finché non saranno leggermente croccanti e dorati. Sfornate e lasciate raffreddare.

Pain brioche in fiore di cioccolato

Ingredienti

600 g di farina di grano tenero macinata a pietra (250 W)
35 g di zucchero
50 g di burro
200 g di latte
2 uova
20 g di lievito di birra fresco
10 g di sale

vi servono inoltre
300 g di crema spalmabile al cioccolato e nocciole
1 uovo
latte

Preparazione

1. Disponete la farina a fontana su una spianatoia, unite al centro il lievito di birra, sbriciolato con le mani, versate a filo il latte e iniziate a impastare. Incorporate le uova, mettendone uno alla volta, e poi gradualmente lo zucchero.

2. Terminate con il burro, lavorato a pomata, e infine il sale e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.

3. Trascorso questo tempo, stendete l'impasto con un matterello a uno spessore di pochi mm; ricavate 4 dischi e sovrapponeteli tra di loro, spalmando un velo di crema al cioccolato e nocciole tra uno strato e l'altro.

4. Disponete un bicchiere al centro del disco ottenuto e praticate dei tagli, così da ottenere 7 spicchi uguali; prendete uno spicchio alla volta e attorcigliatelo, fino ad avere un fiore. Una volta attorcigliati tutti gli spicchi, coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.

5. Trascorso il tempo di lievitazione, spennellate il fiore con 1 uovo, sbattuto con 1 cucchiaio di latte, e infornate a 180 °C per 10-15 minuti, quindi coprite con un foglio di alluminio e proseguite la cottura per altri 10-15 minuti. Sfornate, fate raffreddare e servite.

QUANDO IL CAFFÈ È UNA VERA GIOIA

Era il 1949 quando Domenico Gioia e sua moglie Wanda acquistavano un negozio di coloniali nel centro di Eboli (Sa). Un tipico emporio "di paese", nel cui retrobottega si celava una torrefazione artigianale di caffè dove si creavano miscele per i soli clienti. Un'attività collaterale che tuttavia conteneva *in nuce* quella che, a settant'anni di distanza, tramandandosi di generazione in generazione nella famiglia Gioia (siamo alla terza), è diventata una fortunata realtà imprenditoriale votata alla produzione e commercializzazione di caffè di altissima qualità. Una splendida realtà, della quale il Caffè Gioia Organic 100% Arabica è una delle punte di diamante. Monorigine peruviano, coltivato in altura all'ombra delle foreste amazzoniche esclusivamente con metodo biologico, raccolto a mano, lasciato asciugare al sole e quindi tostato grazie a flussi di aria calda (dunque in totale assenza di fumi di combustione), il Caffè Gioia Organic 100% Arabica è un vero e proprio caffè gourmet. Premiato nel 2019 dall'International Taste Institute di Brussels con il "Superior Taste Award" e insignito dal marchio di origine "Coffee from Perù", dolce e aromatico, dal corpo leggero e a basso tenore naturale di caffeina, è disponibile oltre che nella versione macinato per moka, anche in grani, cialde in carta e caspule compatibili con i più diffusi marchi di macchine per caffè espresso. Il massimo per una pausa caffè all'altezza dei palati più esigenti, ma anche, perché no, per realizzare dolci supergolosi.

Labcaffè
C.da San Paolo 30 - Campagna (SA)
Tel: +39 0828 240002
E-mail: info@labcaffe.com

LA RICETTA

ZABAIONE AL CAFFÈ IN COPPA CON CRUMBLE AL CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone

per lo zabaione
- 3-4 cucchiaini di Caffè Gioia Organic 100% Arabica in polvere
- 100 g di zucchero
- 2 tuorli

per il crumble
- 150 g di farina 00
- 75 g di zucchero
- 75 g di burro morbido
- 3-4 cucchiaini di Caffè Gioia Organic 100% Arabica in polvere

Procedimento

1. Per il crumble: setacciate la farina in una ciotola, unite il caffè in polvere e miscelate. Aggiungete il burro, a pezzetti e lo zucchero, e lavorate velocemente fino a ottenere un composto "sabbioso". Distribuitelo in una teglia, foderata con carta forno, infornate a 175-180 °C e fate cuocere per una decina di minuti. Levate e lasciate raffreddare.

2. Per lo zabaione: preparate due tazze di caffè con la moka; levate e lasciate raffreddare. Sgusciate i tuorli in una ciotola, unite lo zucchero e montateli fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Sempre continuando a montare, incorporate a filo il caffè della moka, freddo.

3. Distribuite il crumble nelle coppe o nei bicchieri individuali, coprite con abbondante zabaione al caffè e servite.

LA STRANA COPPIA

Pizzette con lenticchie porcini fiordilatte e pomodoro
(pag. 148)

PIZZA E LEGUMI? L'ABBINAMENTO, INCONSUETO E VINCENTE, È PROTAGONISTA DELLE PIZZE DEL MAESTRO ANTONINO ESPOSITO. CHE CON GRANDE ABILITÀ E CREATIVITÀ NON SMETTE MAI DI SORPRENDERCI

a cura della redazione; ricette di ANTONINO ESPOSITO - foto e styling di ROBERTO RUSSO

ANTONINO ESPOSITO

Volto storico e amatissimo della famiglia di Alice, Antonino è maestro dell'**arte bianca** esperto, vulcanico e creativo. **Pizzaiolo** per passione, con oltre trent'anni di esperienza, è anche **consulente**, **docente**, **autore di libri** e **protagonista di programmi televisivi** dedicati al piatto simbolo della tradizione partenopea. A farlo conoscere al grande pubblico è stata proprio Alice (con "Piacere Pizza", in compagnia dell'architetto gastronomo Fabrizio Mangoni) che, immediatamente, vide in lui il grande mestiere, l'innegabile talento e una straordinaria capacità comunicativa. Impasti classici e rivisitati, farciture gourmet e forme sempre diverse, la pizza di Antonino non finisce mai di stupire per genuinità e creatività. A luglio di quest'anno Antonino ha inaugurato la pizzeria *Bocche di fuoco*, a **Catania**, e prosegue nel progetto di portare la sua pizza ben oltre i confini sorrentini: oltre ad *Ahum!* e *Acqu'e Sale*, a **Sorrento** e *Acqu'e Sale* **Castellammare**, a febbraio ha inaugurato a **Milano** *Così Fa*.

Pizzette con lenticchie porcini fiordilatte e pomodoro

Ingredienti (per 4 pizzette)

4 panetti di pizza da circa 60 g l'uno; **50 g** di lenticchie già lessate
50 g di fiordilatte; **1-2** porcini; **1 spicchio** di aglio
qualche dadino di pomodoro; olio extravergine di oliva; sale

Preparazione

1. Pulite i funghi, tagliateli a tocchetti e fateli saltare in una padella con un filo di olio e lo spicchio di aglio. Una volta a cottura, salate, spegnete e tenete da parte.

2. Stendete i panetti di pizza in forma circolare e spennellateli con un filo di olio. Trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate alla massima temperatura in forno già caldo.

3. Appena le pizzette avranno preso consistenza, toglietele dal forno e farcitele con il fiordilatte a dadini, le lenticchie già lessate e i porcini. Infornate nuovamente e completate la cottura. Quindi sfornate, ultimate con qualche dadino di pomodoro fresco e un filo di olio a crudo e servite.

Pizza - impasto base

Ingredienti (per 10 pizze)

1,7 kg di farina 0 (260 W)
1 l di acqua
1 cucchiaio di sugna paesana
(o 1 patata piccola già lessata)
50 g di sale
3 g di lievito di birra
10 g di zucchero

Preparazione

1. In una ciotola stemperate il lievito nell'acqua, quindi unite lo zucchero e fate sciogliere; aggiungete un quarto di farina, mescolate, unite il sale e lavorate l'impasto molto energicamente per pochi secondi. Incorporate un altro quarto di farina e poi la sugna.

2. Aggiungete la farina restante, poca alla volta, e proseguite ad amalgamare finché il composto non si staccherà dalle pareti della ciotola. Trasferitelo su un piano di lavoro e lavoratelo delicatamente facendo delle pieghe. Formate un panetto, copritelo con la ciotola e fate riposare per circa 15 minuti. Riprendete l'impasto, lavoratelo per 10 secondi e ripetete questa operazione altre tre volte.

3. Trasferite l'impasto nella ciotola, coprite con un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigorifero per un tempo che vada da un minimo di 10 ore a un massimo di 24. Togliete poi l'impasto dal frigo e tenetelo per 30 minuti a temperatura ambiente. Dividetelo in panetti da circa 250 g, metteteli in un cassetto, distanziati 2 cm l'uno dall'altro, chiudete con un coperchio e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.

Pizza con fagioli patate 'nduja e gocce di stracciata di fiordilatte

Ingredienti (per 1 pizza)

1 panetto di pizza da circa 240 g
50 g di fiordilatte
30 g di fagioli già lessati
10 g di 'nduja
50 g di patate già sbucciate
1 ovolina di fiordilatte
1 foglia di basilico
stracciata di fiordilatte
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Tagliate a dadini le patate e fatele friggere in una padella con abbondante olio di semi ben caldo; una volta cotte, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina.

2. Stendete il panetto di pizza a uno spessore di circa 1 cm e realizzate una forma ovale. Spennellate la superficie con un filo di olio, trasferite la pizza in una teglia, foderata con carta forno, e infornate in forno già caldo alla massima temperatura.

3. Appena la pizza avrà preso consistenza, toglietela dal forno e farcitela con il fiordilatte a dadini, i fagioli lessati, la 'nduja e i dadini di patate fritte. Infornate nuovamente e terminate la cottura. Quindi sfornate, cospargete con le gocce di stracciata di fiordilatte, completate con una fogliolina di basilico e un'ovolina al centro e servite.

Straccetti fritti

Ingredienti

1 panetto di pizza
da circa 240 g
1 cipolla di Tropea piccola
qualche fogliolina di scarola riccia; fave già lessate
'nduja
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Stendete il panetto di pizza a uno spessore di circa 1 cm e, aiutandovi con una rotella, ritagliate tanti bastoncini lunghi. Fate scaldare abbondante olio di semi in una padella capiente, quindi tuffate i bastoncini di pizza e friggeteli, girandoli di tanto in tanto.

2. Quando saranno leggermente dorati e croccanti, scolateli e fateli asciugare su carta assorbente da cucina. Conditeli con un pizzico di sale.

3. Sbucciate la cipolla e tagliatela a fettine sottili. Disponetele in un piatto da portata e adagiate sopra gli straccetti di pizza. Guarnite a piacere con le fave lessate, qualche fogliolina di scarola riccia e la 'nduja a tocchetti. Condite il tutto con un filo di olio a crudo e servite.

ITALIANAVERA

È UN'AZIENDA CHE RACCONTA IL TERRITORIO CAMPANO ATTRAVERSO UNA DELLE SUE PIÙ RINOMATE TIPICITÀ: I POMODORI

ARTIGIANALITÀ E QUALITÀ

Racconta la semplicità e la genuinità dei sapori di un tempo, legati ad antichi gesti rituali, attraverso ricette per piatti dal sapore irresistibile, unici come quelli delle nostre mamme; racconta la passione e la qualità delle cose ben fatte – come la lavorazione della materia prima entro le 24 ore dalla raccolta manuale – della cura meticolosa di ogni dettaglio, fino alla confezione.

SAPORE DEL TERRITORIO

Per le conserve di pomodori e i sughi Italianavera seleziona solo le migliori materie prime fresche italiane, rispettandone l'origine, l'essenzialità e i profumi. Prodotti naturali senza compromessi.
Il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio dop, ad esempio, è perfetto per le ricette legate alla tradizione della pasta, ma anche del pesce e della pizza. La zona di coltivazione è il comune di Ercolano (Na), nel parco nazionale del Vesuvio, e si fregia della denominazione di origine protetta.
Il Corbarino è una varietà a forma di lampadina, che deve le sue migliori caratteristiche organolettiche al territorio dei Monti Lattari, dove viene coltivato, in prossimità del cosiddetto sentiero degli dei, che collega Agerola alla costa d'Amalfi e risente dell'influenza dei venti marini provenienti dal mare della costiera.

A' PUMMAROLA

E siccome a' pummarola, come la chiamano in Campania, è femmina... Italianavera si è impegnata a valorizzare e sostenere il ruolo della donna nel mondo delle conserve di pomodoro.

SPAGHETTI CON LE VONGOLE, POMODORO DEL PIENNOLO, ERBE E LIMONE

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di spaghetti
- 500 g di vongole
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 6 filetti di pomodori del piennolo
- 6 foglie di basilico
- 2 foglie di menta
- 1 limone
- olio extravergine di oliva
- sale

Procedimento

Schiacciate l'aglio in camicia e mettetelo in padella con un filo di olio, unite le vongole già spurgate, sfumate con il vino, aggiungete il prezzemolo e il peperoncino e infine il pomodoro del piennolo. Nel frattempo cuocete la pasta in acqua bollente e poco salata. Prelevate le vongole dal sughetto e sgusciatele, poi togliete l'aglio e spezzettate con le mani le erbette aromatiche (basilico, menta e prezzemolo). Ripassate la pasta nel sugo in casseruola e impiattatela, terminando con il pomodoro del piennolo, qualche vongola e un po' di scorza di limone.

Frittelle di FRUTTA

BUONA DA GUSTARE "ASSOLUTA", IRRESISTIBILE SE AVVOLTA IN PASTELLA E FRITTA IN OLIO BOLLENTE. LA FRUTTA COME NON L'AVETE MAI VISTA E ASSAPORATA

a cura della redazione; ricette, foto e styling di AMBRA ORAZI

Frittelle di fragola con sciroppo al basilico e limone

Ingredienti (per 4-6 persone)

12 fette di ananas
120 g di farina
60 g di cocco râpé
(più altro per spolverizzare)
60 g di zucchero
1 uovo; **1** tuorlo
1/2 dl di rum
1 limone
latte
olio di semi di arachide
sale

Preparazione

1. Raccogliete l'uovo e il tuorlo in una ciotola con lo zucchero e montate con una frusta, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete la farina, setacciata, un pizzico di sale e la scorza grattugiata del limone, e lavorate ancora.

2. Sempre continuando a lavorare con la frusta, unite a filo il rum e 1 dl di latte, fino a ottenere una pastella liscia e omogenea (nel caso risultasse troppo densa, diluitela con un altro po' di latte). Coprite e lasciate riposare per circa 1 ora. Trascorso il tempo, aggiungete il cocco râpé e mescolate.

3. Immergete le fette di ananas nella pastella e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo. Man mano che le frittelle sono pronte, scolatele e fatele asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine, spolverizzatele con un altro po' di cocco râpé e servite.

Frittelle di ananas in pastella al cocco

Ingredienti (per 6 persone)

400 g di fragole; **125 g** di farina
1 uovo; **2 dl** di latte; zucchero; olio di semi di arachide; sale; zucchero a velo

per lo sciroppo
200 g di fragole; **1 ciuffo** di basilico
1 limone; zucchero

Preparazione

1. Sgusciate l'uovo e separate il tuorlo dall'albume. Tenete quest'ultimo da parte e lavorate il primo con la farina, setacciata, e 1 cucchiaio di zucchero. Sempre continuando a lavorare, aggiungete a filo il latte, fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Coprite e lasciate riposare per una mezz'ora.

2. Intanto, preparate lo sciroppo. Tagliate le fragole a tocchetti e raccoglieteli in un pentolino con 2 cucchiai di zucchero, la scorza grattugiata del limone e 1 cucchiaio di succo. Profumate con qualche foglia di basilico e fate ridurre a fuoco basso fino a ottenere un composto sciropposo. Quindi, filtrate e tenete da parte (se necessario, fate ridurre ancora un po', sempre a fuoco basso, tenendo presente che, raffreddandosi, lo sciroppo si addenserà). Levate e tenete da parte.

3. Trascorso il tempo, montate l'albume a neve con un pizzico di sale e incorporatelo delicatamente alla pastella preparata. Mondate le fragole, immergetele nella pastella e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo.

4. Man mano che le frittelle sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine, spolverizzatele con un po' di zucchero a velo e servitele con lo sciroppo preparato.

Frittelle di banana al rum e noci pecan

Ingredienti (per 4 persone)

3 banane
150 g di farina
50 g di zucchero
2-3 dl di latte
1 dl di rum
1 uovo
10 noci pecan già sgusciate (più altre per guarnire)
lievito vanigliato
olio di semi di arachide
sale
caramello

Preparazione

1. Setacciate la farina in una ciotola con 1 cucchiaino di lievito. Aggiungete l'uovo, lo zucchero e un pizzico di sale, e lavorate con una frusta.

2. Sempre continuando a lavorare, aggiungete a filo il latte e quindi il rum, fino a ottenere una pastella liscia e della giusta densità (nel caso risultasse troppo compatta, aggiungete un altro po' di latte). Coprite e lasciate riposare per circa 1 ora. Trascorso il tempo, unite le noci, tritate, e mescolate.

3. Sbucciate le banane e tagliatele a rondelle non troppo piccole. Passatele nella pastella e friggetele in abbondante olio ben caldo. Man mano che sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine, guarnitele con un po' di caramello e qualche altra noce tritata e servite.

Frittelle di arancia al cointreau

Ingredienti (per 4-6 persone)

3 arance; **150 g** di farina; **60 g** di zucchero; **1 dl** di latte; **2** uova; lievito vanigliato in polvere cointreau; olio di semi di arachide; sale; zucchero a velo

Preparazione

1. Lavate molto bene le arance, asciugatele e tagliatele a fette regolari di 6-7 mm di spessore. Quindi, disponetele in una leccarda senza sovrapporle, bagnatele con un po' cointreau e spolverizzatele con 30 g di zucchero.

2. Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Setacciate la farina e 1 cucchiaino di lievito in una ciotola, unite lo zucchero rimasto e miscelate. Versate i tuorli e lavorate con una frusta fino a ottenereun composto gonfio e omogeneo.

3. Sempre continuando a lavorare, unite a filo il latte e 1 cucchiaio di cointreau, fino a ottenere una pastella liscia. Quindi, completate con gli albumi, montati a neve con un pizzico di sale, incorporandoli delicatamente, con movimenti dal basso verso l'alto.

4. Immergete le fette di arancia nella pastella e friggetele in abbondante olio di semi caldo. Man mano che sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine, spolverizzatele con un po' di zucchero a velo e servitele.

FELICI COME UNA PASQUA

foto Federica Travaglianti KÜNZI S.p.A

FIRMATI DALLO CHEF ANTONIO PAOLINO, GIÀ PROTAGONISTA DELLA NOSTRA ACCADEMIA (NONCHÉ DELLA RICETTA DI COVER), ECCO TRE DOLCI IRRESISTIBILI CHE FARANNO PASQUA TUTTO L'ANNO!

a cura della redazione; ricette di ANTONIO PAOLINO; foto e styling di ANTONELLA ARAVINI

Pastiera di grano con coperchio intrecciato

Ingredienti (per 4-6 persone)

per la pasta frolla bianca
500 g di farina debole 160 W
300 g di burro a pomata
200 g di zucchero a velo
4 tuorli; **1** limone; sale

per la pasta frolla al cacao
165 g di farina debole 150 W
10 g di cacao amaro
100 g di burro
65 g di zucchero a velo
30 g di tuorli; sale

per la farcia
250 g di grano cotto
350 ml di latte
1 stecca di vaniglia
30 g di burro
400 g di ricotta vaccina
330 g di zucchero semolato
3 uova
40 g di cedro candito
50 g di arancia candita
15 g di acqua ai fiori d'arancio

vi servono inoltre
uno stampo del diametro di 22 cm
1 stecca di vaniglia per aromatizzare le due frolle
frutta candita per decorare

Preparazione

1. Per la pasta frolla bianca: setacciate la farina nella ciotola della planetaria. Aggiungete il burro a pomata e lavorate con il gancio a foglia, fino a ottenere un composto "sabbioso". In questa fase, la farina si rivestirà del grasso, evitando la formazione di glutine.

2. Sempre continuando a lavorare, aggiungete in sequenza lo zucchero, i tuorli, metà dei semi della stecca di vaniglia, la scorza grattugiata del limone e un pizzico di sale. Appena l'impasto risulterà ben amalgamato, trasferitelo su un foglio di carta forno, mettete in frigo e lasciate riposare per una mezz'ora. Per la frolla al cacao: setacciate la farina con il cacao nella ciotola della planetaria, e procedete come con la frolla bianca.

3. Trascorso il tempo di riposo, stendete metà dell'impasto per la frolla bianca in una sfoglia di circa mezzo cm di spessore e foderate lo stampo. Bucherellate il fondo con una forchetta, mettete in frigo e lasciate riposare per circa un quarto d'ora. Intanto stendete la frolla bianca rimasta e la frolla al cacao in due sfoglie spesse circa 1 cm, quindi ritagliate le due sfoglie in tante striscette.

4. Intrecciate le scriscette di pasta, ben fredde, su una leccarda foderata con carta forno, alternandole per colore. Ritagliate dall'intreccio un disco dello stesso diametro dello stampo (vi servirà a mo' di coperchio), mettete in forno già caldo a 175 °C e fate cuocere per una ventina di minuti. Levate e tenete da parte.

5. Per la farcia: versate il latte in una casseruola. Profumate con i semi della stecca di vaniglia, unite il grano e il burro, e fate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. Levate e lasciate raffreddare. Intanto, scolate la ricotta dall'eventuale siero e setacciatela in una ciotola. Unite lo zucchero e lavorate con un cucchiaio di legno. Incorporate le uova e l'acqua di fiori di arancio, completate con l'arancia candita e il cedro, tagliati a dadini, e mescolate.

6. Riprendete la base della torta dal frigo, farcitela con il composto e livellate. Mettete in forno già caldo a 170 °C e fate cuocere per circa un'ora e mezza (prima di sfornare, fate la prova stecchino). Una volta a cottura, levate e lasciate raffreddare. Al termine, sformate, coprite con il disco intrecciato preparato, decorate a piacere con canditi e ricotta, e servite.

Delizie al limone

Ingredienti (per 10 delizie)

per le cupolette
220 g di uova
1 tuorlo
130 g di zucchero semolato
60 g di fecola di patate
20 g di farina debole 160 W
1 stecca di vaniglia

per la bagna
80 ml di acqua
150 ml di limoncello
70 g di zucchero

per la crema al limone
7 tuorli
140 ml di succo di limone
140 g di zucchero semolato
150 g di burro
1 limone

per la crema pasticciera
350 ml di latte
9 tuorli
35 g di amido di mais
150 ml di panna fresca liquida
150 g di zucchero
1 limone; **80 ml** di limoncello
1 stecca di vaniglia

vi servono inoltre
10 stampi a semisfera del diametro di 7,5 cm
1 l di panna fresca liquida
100 g di zucchero a velo
1 limone per guarnire
latte

Preparazione

1. Per le cupolette, raccogliete i tuorli e le uova nella ciotola della planetaria. Unite lo zucchero e i semi della stecca di vaniglia e lavorate con le fruste alla massima velocità, fino a ottenere un composto spumoso.

2. Unite la fecola e la farina, setacciate, e incorporatele con una spatola, mescolando delicatamente dal basso

segue a pag. 160 ▸▸

verso l'alto. Distribuite l'impasto negli stampi a semisfera, imburrati, mettete in forno già caldo a 170 °C (modalità ventilato) e fate cuocere per una ventina di minuti. Una volta a cottura, levate e lasciate raffreddare, quindi sformate e tenete da parte.

3. Per la bagna: versate l'acqua in un pentolino, unite lo zucchero e fatelo fondere a fuoco basso, senza mai arrivare a bollore. Levate, profumate con il limoncello e tenete da parte.

4. Per la crema al limone: montate i tuorli con lo zucchero utilizzando una frusta. Trasferiteli in un pentolino, unite il succo di limone, mettete su fuoco dolce e portate a 82 °C. Versate il composto in una ciotola, unite il burro, a tocchetti, e la scorza grattugiata del limone, e amalgamate con una frusta.

5. Per la crema pasticciera: versate il latte e la panna in una casseruola, mettete sul fuoco e scaldate. Intanto montate i tuorli con lo zucchero, con una frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Incorporate l'amido e profumate con i semi della stecca di vaniglia. Unite il latte e panna, e amalgamate. Mettete sul fuoco e fate addensare, mescolando continuamente, fino a ottenere un crema della giusta consistenza.

6. Montate la panna, ben fredda, con lo zucchero a velo, e tenete da parte. Raccogliete 900 g della crema pasticciera in una ciotola, unite 600 g della crema al limone e 600 g della panna montata, e amalgamate delicatamente. Raccogliete il composto in un sac à poche con bocchetta piccola liscia e farcite le cupolette, forandole con la stessa bocchetta. Quindi, spennellatele con la bagna, utilizzando un pennello.

7. Raccogliete in una ciotola la crema pasticciera, la crema al limone e la panna montata rimaste (tenendo un po' di panna montata da parte, per guarnire), e amalgamate con una frusta (se il composto dovesse risultare troppo denso, regolate la consistenza con qualche cucchiaio di latte).

8. Passate le cupolette nel composto, per glassarle in modo uniforme, eliminate la glassa in eccesso e disponetele ben accostate le une alle altre in un piatto di servizio. Lasciate solidificare, decorate con ciuffetti di panna montata a piacere e con qualche triangolino di limone, e servite.

Torta al caffè

Ingredienti (per 4-6 persone)

225 g di farina 220 W; **165 g** di zucchero
150 g di uova
90 g di olio di semi di girasole
130 ml di caffè della moka
1 bustina di lievito per dolci

vi servono inoltre
uno stampo rettangolare da circa 16x24 cm con rilievi fantasia
burro e farina per lo stampo
cacao amaro

Preparazione

1. Sgusciate le uova nella ciotola della planetaria, unite lo zucchero e montatele con le fruste elettriche alla massima velocità, fino a ottenere un composto spumoso. Sempre continuando a montare, incorporate in sequenza l'olio, versandolo a filo, il caffè e infine la farina e il lievito, setacciati.

2. Versate il composto nello stampo, imburrato e infarinato. Mettete in forno già caldo a 175 °C e fate cuocere per una mezz'ora (prima di sfornare, fate comunque la prova stecchino). Una volta a cottura, levate e lasciate raffreddare nello stampo. Al termine, sformate la torta, spolverizzatela con abbondante cacao amaro, setacciato, e servite.

Torta al caffè

foto Federica Travaglianti KÜNZI S.p.A

MA MI FARCIA IL PIACERE!

DA UNA PARTE, SOFFICI BASI PREPARATE AD ARTE, DALL'ALTRA CREME E FARCE IRRESISTIBILI: DALLA LORO SAPIENTE COMBINAZIONE "NASCONO" TRE DOLCI PERFETTI PER LA TAVOLA DI STAGIONE!

Naked cake ai frutti di bosco

Naked cake ai frutti di bosco

Ingredienti per 6-10 persone

per le basi
300 g di zucchero
225 g di burro morbido
4 uova; **180 g** di farina 00
120 g di fecola
1/2 cucchiaino lievito per dolci
1 cucchiaino di bicarbonato
250 g di formaggio spalmabile
sale

per la bagna
120 ml di acqua
60 g di zucchero
10 g di maraschino

per la crema
300 g di panna semimontata
300 g di mascarpone
230 g di formaggio spalmabile
130 g di zucchero a velo
3-4 cucchiai di confettura ai frutti di bosco

vi servono inoltre
3 stampi da **20 cm** di diametro
3-4 cucchiaini di confettura ai frutti di bosco; **1 vaschetta** di fragole
1 vaschetta mista di frutti di bosco
1 ciuffo di foglie di menta

Preparazione

1. Per le basi: montate il burro con lo zucchero e il sale con le fruste e elettriche. Aggiungete le uova e amalgamate (**foto A**). Unite farina, fecola, lievito e bicarbonato, setacciati, e continuate a lavorare (**foto B**). Completate con il formaggio spalmabile e amalgamate ancora fino a ottenere una sorta di crema.

2. Distribuite il composto negli stampi, imburrati e infarinati (**foto C**), mettete in forno già caldo a 180 °C (modalità statico) e fate cuocere per una mezz'ora o comunque fino a cottura (prima di sfornare fate comunque la prova stecchino). Levate, lasciate raffreddare, sformate le tre basi ottenute e tenete da parte.

3. Per la bagna: portate quasi a bollore l'acqua con lo zucchero. Levate lo sciroppo dal fuoco, lasciate raffreddare e profumate con il liquore.

4. Per la crema: raccogliete il mascarpone in una ciotola; unite il formaggio spalmabile e lo zucchero a velo, e amalgamate. Incorporate delicatamente la panna semimontata e lavorate fino a ottenere una crema compatta e spumosa. Mettete 1/3 della crema ottenuta in una ciotola, aggiungete 3-4 cucchiai di confettura (**foto D**) e amalgamate.

5. Per montare la torta: inumidite una delle tre basi preparate con un po' di bagna, coprite con metà della crema liscia e farcite con un po' di frutti di bosco e di fragole, tagliate a cubetti (**foto E**). Disponete la seconda base, inumiditela con altra bagna, spalmate la crema ai frutti di bosco e aggiungete 3-4 cucchiaini di confettura e altri frutti di bosco e fragole.

6. Chiudete con l'ultima base, completate con la crema liscia rimasta, di nuovo frutti di bosco e fragole, e qualche foglia di menta (**foto F**), mettete in frigo e lasciate raffreddare per un paio di ore.

Charlotte regale al cioccolato bianco e fragole

Charlotte royale al cioccolato bianco e fragole

Ingredienti per 6-8 persone

per il pan di Spagna
4 uova; **150 g** di zucchero; **90 g** di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci; sale

per la bavarese al cioccolato bianco
2 g di gelatina in fogli
125 g di cioccolato bianco
125 ml di latte; **1** tuorlo; **190 g** di panna montata; **200 g** di fragole fresche

vi servono inoltre
uno **stampo** da zuccotto del diametro di **26-28 cm; 350 g** di marmellata di fragole; fragole per guarnire

Preparazione

1. Preparate il pan di Spagna: dividete i tuorli dagli albumi e montate i primi con lo zucchero finché non saranno ben chiari e spumosi. Unite la farina setacciata con il lievito poco per volta fino a quando non sarà perfettamente incorporata. A parte montate gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale, quindi incorporateli delicatamente al primo composto, mescolando dal basso verso l'alto. Distribuite il composto ottenuto in una leccarda foderata con carta forno, in modo da ricavare un rettangolo regolare (**foto A**). Infornate a 180 °C pe fate cuocere per circa 20 minuti, o comunque finché il pan di Spagna non risulterà dorato. Levate e lasciate intiepidire.

2. Capovolgete il rettangolo di pan di Spagna su un canovaccio pulito, eliminate la carta forno e distribuitevi sopra la confettura alle fragole, facendo attenzione a lasciare due centimetri liberi su tutto il perimetro. A questo punto arrotolate il lato lungo verso l'interno (**foto B**) fino a ottenere un rotolo stretto e regolare. Avvolgetelo in un foglio di carta forno e fatelo riposare in frigorifero per circa 1 ora.

3. Nel frattempo preparate la bavarese: mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda. Sbattete leggermente il tuorlo e unitelo al latte bollente facendo attenzione a non stracciarlo. Cuocetelo a fuoco dolce finché non velerà il cucchiaio. Levate e stemperate la gelatina strizzata, quindi filtrate il tutto e versatelo bollente sul cioccolato bianco tritato finemente, mescolando, finché non si sarà fuso creando una crema liscia. Lasciate raffreddare e incorporate la panna, ottenendo una crema corposa e omogenea (**foto C**). Tagliate le fragole a cubetti e unitele alla bavarese. Mescolate delicatamente e tenete da parte.

4. Riprendete il rotolo di pan di Spagna dal frigo e tagliatelo a fette spesse circa 1 cm. Foderate lo stampo con un foglio di pellicola trasparente, quindi, rivestitelo con le fette ottenute, accostandole bene le une alle altre (**foto D**). Riempite con la bavarese preparata, livellate (**foto E**) e coprite con le fette rimaste. Chiudete con pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno 3-4 ore. Poco prima di servire, levate, sformate la charlotte dallo stampo e decoratela con fragole fresche.

Torta frangipane alle fragole con namelaka al limone

Torta frangipane alle fragole con namelaka al limone

Ingredienti per 6-8 persone

per la pasta brisée
250 g di farina
125 g di burro
acqua ghiacciata
sale

per la namelaka
al cioccolato bianco e limone
3 g di gelatina in fogli
200 g di cioccolato bianco
200 g di panna fresca
100 g di latte; **1** limone

per la crema frangipane
100 g di burro a temperatura ambiente
100 g di zucchero a velo
100 g di uova a temperatura ambiente
100 g di mandorle in polvere
30 g di farina
150 g di confettura di fragole

vi servono inoltre
uno stampo da **20 cm** di diametro
burro e farina per lo stampo
fragole; **scorza** di limone
1 ciuffo di menta

Preparazione

1. Per la namelaka: mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Fate sciogliere il cioccolato bianco con la panna. Aromatizzate il latte con la scorza grattugiata del limone e portate a bollore. Levate e stemperate la gelatina. Aggiungete il tutto al composto di panna e cioccolato bianco (**foto A**) e amalgamate. Coprite a contatto con un foglio di pellicola trasparente e lasciate raffreddare, prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per almeno 12-18 ore. Trascorso il tempo, procedete con la ricetta.

2. Per la pasta brisée: lavorate la farina con il burro freddo a cubetti e una presa di sale in una ciotola, fino a ottenere un composto sabbioso. Quindi continuate a impastare, unendo man mano l'acqua ghiacciata necessaria a ottenere un panetto liscio. Coprite con un foglio di pellicola trasparente, mettete in frigo e lasciate riposare per almeno 30 minuti.

3. Al termine, riprendete la pasta brisée e stendetela tra due fogli di carta da forno a uno spessore di 3 mm. Foderate lo stampo, imburrato e infarinato, mettete in frigo e lasciate raffreddare per almeno 20 minuti.

4. Per la crema frangipane: lavorate a crema il burro con lo zucchero, quindi incorporate le uova (**foto B**) e infine le mandorle in polvere e la farina (**foto C**). Distribuite la confettura di fragole nella base di pasta brisée, bucherellata con una forchetta (**foto D**). Coprite con la frangipane, utilizzando un sac à poche, e livellate con un cucchiaio (**foto E**). Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per almeno 40 minuti o comunque finché la frangipane non si sarà rappresa e risulterà leggermente dorata. Sfornate e lasciate raffreddare.

5. Riprendete la namelaka e montatela con le fruste (**foto F**). Trasferitela in un sac à poche, munita di punta SaintHonoré e decorate la torta. Guarnite con qualche fragola tagliata a spicchietti, un po' di scorza di limone e foglioline di menta, e servite.

NEL VORTICE DEL gusto

Strudel classico alle mele con zenzero candito
(pag. 170)

PAROLA DI ORIGINE TEDESCA, CHE LETTERALMENTE SIGNIFICA "VORTICE", LO STRUDEL È TRA I DOLCI PIÙ AMATI DELLA TRADIZIONE AUSTRIACA. DALLA FORMA ARROTOLATA, E CONFEZIONATO CON UN LEGGERISSIMO INVOLUCRO DI PASTA, TIRATO SOTTILMENTE A MANO, È PRONTO AD ACCOGLIERE CINQUE FARCE GOLOSE E IRRESISTIBILI

a cura della redazione; ricette, foto e styling di ASSUNTA PECORELLI

Strudel alla ricotta e pere caramellate

(pag. 170)

Strudel classico alle mele con zenzero candito

Ingredienti

per la pasta
200 g di manitoba (più altra per spolverizzare)
10 g di olio extravergine di oliva
1 uovo; **60 g** di acqua
2,5 g di sale

per la farcia
800 g di mele; **80 g** di uvetta
40 g di pinoli già pelati
80 g di zucchero; **3 cucchiai** di rum
5 g di cannella in polvere
20 g di zenzero candito; **1** limone

vi servono inoltre
70 g di pangrattato
70 g di burro fuso
zucchero a velo vanigliato

Preparazione

1. Preparate la pasta: disponete la farina a fontana su un piano di lavoro, unite al centro tutti gli altri ingredienti e impastate fino ad avere un composto omogeneo e molto elastico. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti.

2. Intanto preparate la farcia: sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a dadini. Riuniteli in una ciotola, unite lo zucchero, lo zenzero candito, tritato finemente, l'uvetta, i pinoli, la cannella, il rum e la scorza grattugiata del limone e mescolate per bene fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Disponete la pasta su un foglio di carta forno, spolverizzato con un po' di farina, e stendetela con un matterello, ricavando un rettangolo spesso 2-3 mm; spennellatelo con 50 g di burro fuso e cospargetelo con il pangrattato. Distribuite sopra la farcia lasciando 2 cm liberi lungo tutti i bordi, ripiegate i bordi all'interno e, aiutandovi con la carta forno, arrotolate delicatamente.

4. Trasferite il rotolo su una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 170 °C per circa 60 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate lo strudel e spennellatelo con 20 g di burro fuso. Lasciate riposare per circa 2 ore, quindi spolverizzate con lo zucchero a velo vanigliato e servite.

Strudel alla ricotta e pere caramellate

Ingredienti

per la pasta
200 g di manitoba
(più altra per spolverizzare)
10 g di olio extravergine di oliva
1 uovo; **60 g** di acqua; **2,5 g** di sale

per le pere caramellate
600 g di pere
20 g di burro
100 g di zucchero
3 cucchiai di liquore all'arancia

per la crema di ricotta
250 g di ricotta
60 g di zucchero; **1** uovo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

vi servono inoltre
100 g di biscotti secchi polverizzati
70 g di burro fuso
zucchero a velo vanigliato

Preparazione

1. Preparate le pere caramellate: sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a dadini. Fate sciogliere il burro in una padella; quando sarà spumeggiante, unite le pere e lasciatele saltare per qualche minuto. Aggiungete lo zucchero, mescolate e fate cuocere per circa 10 minuti. Bagnate con il liquore e lasciate sfumare, quindi spegnete e tenete da parte.

2. Preparate la pasta: disponete la farina a fontana su un piano di lavoro, unite al centro tutti gli altri ingredienti e impastate fino ad avere un composto omogeneo e molto elastico. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti.

3. Intanto passate la ricotta a un setaccio e raccoglietela in una ciotola, quindi unite lo zucchero, l'uovo e l'estratto di vaniglia e amalgamate accuratamente.

4. Disponete la pasta su un foglio di carta forno, spolverizzato con un po' di farina, e stendetela con un matterello, ricavando un rettangolo spesso 2-3 mm; spennellatelo con 50 g di burro fuso e cospargetelo con la polvere di biscotti. Spalmate la crema di ricotta e poi ricoprite con le pere caramellate lasciando 2 cm liberi lungo tutti i bordi. Ripiegate i bordi all'interno e, aiutandovi con la carta forno, arrotolate delicatamente.

5. Trasferite il rotolo su una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 170 °C per circa 60 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate lo strudel e spennellatelo con 20 g di burro fuso. Lasciate raffreddare, quindi spolverizzate con lo zucchero a velo vanigliato e servite.

Strudel
alla marmellata di arance amare
amaretti noci e pistacchi
(pag. 173)

Strudel di pasta frolla alla frutta secca

Strudel alla marmellata di arance amare amaretti noci e pistacchi

Ingredienti

per la pasta
200 g di manitoba
(più altra per spolverizzare)
10 g di olio extravergine di oliva
1 uovo
60 g di acqua
2,5 g di sale

per la farcia
200 g di marmellata di arance amare
100 g di amaretti
50 g di gherigli di noce
50 g di granella di pistacchi
3 cucchiai di liquore all'arancia

vi servono inoltre
80 g di biscotti secchi polverizzati
60 g di burro fuso

Preparazione

1. Preparate la pasta: disponete la farina a fontana su un piano di lavoro, unite al centro tutti gli altri ingredienti e impastate fino ad avere un composto omogeneo e molto elastico. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti.

2. Intanto preparate la farcia: riunite in una ciotola la marmellata di arance amare, aggiungete gli amaretti sbriciolati, i gherigli di noci tritati, la granella di pistacchi e il liquore e mescolate per bene fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Disponete la pasta su un foglio di carta forno, spolverizzato con un po' di farina, e stendetela con un matterello, ricavando un rettangolo spesso 2-3 mm; spennellatelo con 40 g di burro fuso e cospargetelo con la polvere di biscotti. Distribuite sopra la farcia lasciando 2 cm liberi lungo tutti i bordi, ripiegate i bordi all'interno e, aiutandovi con la carta forno, arrotolate delicatamente.

4. Trasferite il rotolo su una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 170 °C per circa 60 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate lo strudel e spennellatelo con 20 g di burro fuso. Lasciate raffreddare, quindi tagliate a fette e servite.

Strudel di pasta frolla alla frutta secca

Ingredienti

per la pasta frolla
200 g di farina 00
(più altra per spolverizzare)
125 g di burro
80 g di zucchero a velo
2 tuorli
1 pizzico di sale
7 g di lievito per dolci in polvere
1 limone

per la farcia
100 g di datteri essiccati
100 g di albicocche essiccate
100 g di fichi essiccati
70 g di prugne essiccate
70 g di gherigli di noce
3 cucchiai di miele
2 cucchiai di confettura di albicocche
2 cucchiai di rum

vi servono inoltre
70 g di biscotti secchi polverizzati
50 g di burro fuso
1 tuorlo
1 cucchiaio di latte

Preparazione

1. Preparate la pasta frolla: setacciate la farina con il lievito. Disponeteli a fontana su una spianatoia, quindi unite al centro il burro, tagliato a pezzetti, il sale e la scorza di limone grattugiata e impastate con la punta delle dita fino a ottenere un composto bricioloso.

2. Incorporate lo zucchero a velo e i tuorli e lavorate velocemente fino ad avere un composto ben omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e trasferitela in frigorifero per un'ora.

3. Intanto preparate la farcia: tritate al coltello la frutta secca e raccoglietela in una ciotola; unite il miele, la confettura di albicocche e il rum e amalgamate accuratamente.

4. Disponete la pasta su un foglio di carta forno, spolverizzato con un po' di farina, e stendetela con un matterello, ricavando un rettangolo spesso 2-3 mm; spennellatelo con il burro fuso e cospargetelo con la polvere di biscotti. Distribuite sopra la farcia lasciando 2 cm liberi lungo tutti i bordi, ripiegate i bordi all'interno e, aiutandovi con la carta forno, arrotolate delicatamente.

5. Trasferite il rotolo su una teglia, foderata con carta forno, spennellate la superficie con il tuorlo, sbattuto con il latte, e infornate a 170 °C per circa 45 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate lo strudel e lasciatelo riposare per almeno 5 ore, quindi tagliate a fette e servite.

Strudel alle castagne e cioccolato

Ingredienti

per la pasta
200 g di manitoba (più altra per spolverizzare); **10 g** di olio extravergine di oliva; **1** uovo; **60 g** di acqua; **2,5 g** di sale

per la farcia
400 g di castagne già cotte al vapore
100 g di crema pasticciera; **3** cucchiai di rum

vi servono inoltre
80 g di gocce di cioccolato
80 g di biscotti secchi polverizzati
60 g di burro fuso
zucchero a velo vanigliato

Preparazione

1. Preparate la pasta: disponete la farina a fontana su un piano di lavoro, unite al centro tutti gli altri ingredienti e impastate fino ad avere un composto omogeneo e molto elastico. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate riposare per 30 minuti.

2. Intanto preparate la farcia: tagliate grossolanamente le castagne e raccoglietele in una ciotola, quindi unite la crema pasticciera e il rum e mescolate per bene.

3. Disponete la pasta su un foglio di carta forno, spolverizzato con un po' di farina, e stendetela con un matterello, ricavando un rettangolo spesso 2-3 mm; spennellatelo con 40 g di burro fuso e cospargetelo con la polvere di biscotti. Distribuite sopra la farcia e le gocce di cioccolato lasciando 2 cm liberi lungo tutti i bordi, quindi ripiegate i bordi all'interno e, aiutandovi con la carta forno, arrotolate delicatamente.

4. Trasferite il rotolo su una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 170 °C per circa 60 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate lo strudel e spennellatelo con 20 g di burro fuso. Lasciate raffreddare, quindi spolverizzate con lo zucchero a velo vanigliato e servite.

la Dispensa di

ALICE

DISPENSADIALICE.IT

Buono sconto di 50€*

Istruzioni:

Per usufruire della promozione mandare una mail a: **promodispensa@gmail.com** contenente i propri dati e il numero d'ordine

*Valido per una spesa minima di 150€, fino al 30/04/2020

CIOCCOLATO E...

...CAFFÈ, FRUTTA FRESCA, LIQUORE E CASTAGNE. QUATTRO ABBINAMENTI SUPER PER DARE VITA AD ALTRETTANTI, IRRESISTIBILI, DESSERT. REALIZZATI STEP BY STEP, PER UN RISULTATO FINALE IMPECCABILE, SONO LA PERFETTA CONCLUSIONE DI UNA ROMANTICA CENA DI SAN VALENTINO

a cura della redazione; ricette, foto e styling di AMBRA ORAZI, VIRGINIA REPETTO e MONIQUE DONNET

Torta ganache al cioccolato e lamponi

Ingredienti

per la base
3 uova a temperatura ambiente
150 g di zucchero
100 g di olio di semi di girasole
180 g di farina (più altra pe lo stampo)
35 g di cacao amaro in polvere
2 cucchiaini di lievito per dolci
burro

per la ganache
250 g di cioccolato fondente in gocce (o tritato al coltello)
200 ml di panna fresca

vi servono inoltre
350 g di lamponi

Preparazione

1. Per la base: rompete le uova e raccoglietele in una ciotola capiente, quindi unite lo zucchero e montate con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate l'olio a filo e proseguite a lavorare con le fruste.

2. Aiutandovi con una spatola, incorporate la farina, setacciata con il cacao e con il lievito, e mescolate per bene fino a ottenere un impasto privo di grumi. Versatelo in uno stampo da 18 cm di diametro, imburrato e infarinato, e infornate a 180 °C per circa 50 minuti (per verificare la cottura, fate comunque la prova stecchino). Trascorso il tempo di cottura, sfornate la torta e lasciatela raffreddare completamente.

3. Per la ganache: raccogliete le gocce di cioccolato in una ciotola e portate a bollore la panna, quindi versatela a filo sul cioccolato fondente (**foto A**) ed emulsionate perfettamente con una frusta (**foto B**); fate raffreddare la ganache a temperatura ambiente e poi trasferitela in frigorifero per una decina di minuti. Trascorso questo tempo, riprendete la ganache e lavoratela con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e leggero, evitando di montarlo eccessivamente (**foto C**).

4. Tagliate la torta a metà e farcite la base con metà ganache (**foto D**) e uno strato di lamponi (**foto E**). Sovrapponete il secondo disco di torta e decorate la superficie del dolce con la ganache e con i lamponi rimanenti. Servite a temperatura ambiente. Conservate la torta in frigorifero per 2 giorni al massimo.

Cupole al cioccolato con crema allo zabaione

Ingredienti (per 6 cupole)

per il pan di Spagna
4 uova
100 g di zucchero
20 g di fecola di patate
80 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
qualche goccia di estratto naturale di vaniglia

per la crema allo zabaione
300 ml di vino liquoroso tipo zibibbo o moscato passito
3 tuorli
120 g di zucchero
30 g di maizena

per la ganache al cioccolato
200 g di cioccolato fondente da copertura
80 ml di latte
100 ml circa di panna fresca

vi serve inoltre
foglia d'oro alimentare

Preparazione

1. Per il pan di Spagna: dividete i tuorli dagli albumi; raccogliete quest'ultimi in una ciotola, unite la metà dello zucchero e l'estratto di vaniglia e montateli a neve con le fruste elettriche; lavorate i tuorli con lo zucchero restante fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

2. Unite delicatamente gli albumi ai tuorli alternandoli con la farina, setacciata con la fecola e il lievito, finché il composto non risulterà omogeneo e ben areato (**foto A**). Versatelo in una leccarda, foderata con carta forno, in modo da ricavare un rettangolo regolare e infornate a 200 °C per circa 10 minuti. Appena il pan di Spagna sarà ben cotto e dorato, sfornatelo e lasciatelo raffreddare.

3. Per la crema allo zabaione: versate il vino in una casseruola e fatelo scaldare sul fuoco. Lavorate i tuorli con lo zucchero finché non saranno ben spumosi, aggiungete la maizena e proseguite a lavorare fino a ottenere un composto ben amalgamato. Unite a filo il vino caldo, rimettete sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad avere una crema densa e liscia. Levate e fate raffreddare (**foto B**).

4. Aiutandovi con un coppapasta, ricavate 6 dischi di pan di Spagna (**foto C**) e con questi foderate degli stampini a cupola in silicone. Farciteli con la crema allo zabaione preparata in precedenza (**foto D**). Ritagliate dei dischetti più piccoli dal pan di Spagna rimasto, sistemateli sopra le cupolette e premete per bene. Trasferitele in freezer e fate riposare per circa 1 ora.

5. Per la ganache: fate sciogliere il cioccolato tritato con il latte fino a ottenere una crema omogenea e lucida; versate la panna, poca per volta, finché la ganache non avrà la giusta fluidità per glassare le cupole. Spegnete e lasciate intiepidire per qualche istante. Sistemate le cupole su una griglia per dolci e glassatele con la ganache (**foto E**). Mettetele in frigorifero e lasciate rapprendere completamente. Raccogliete la ganache restante in un sac à poche e decorate a piacere la superficie delle cupole. Guarnite con la foglia d'oro e servite.

Mont Blanc

Ingredienti

per la meringa
80 g di albumi a temperatura ambiente
80 g di zucchero
80 g di zucchero a velo
qualche goccia di succo di limone

per la chantilly
250 ml di panna fresca da montare
1 cucchiaio di zucchero
estratto naturale di vaniglia

per il composto di castagne
400 g di castagne già cotte
120 ml di latte
100 g di zucchero
8 g di cacao amaro in polvere
1 cucchiaio di rum

vi serve inoltre
zucchero a velo

Preparazione

1. Per la meringa: setacciate lo zucchero a velo e unitelo a quello semolato. Montate gli albumi fino a renderli spumosi, quindi aggiungete la metà dello zucchero, poco per volta, e lavorate per bene; completate con lo zucchero restante, sempre un cucchiaio alla volta, e qualche goccia di succo di limone e proseguite a montare con le fruste fino a ottenere un composto lucido e spumoso (**foto A**).

2. Versate la meringa su una leccarda, foderata con carta forno, e formate un disco da circa 24 cm di diametro e 1,5 cm di spessore, mantenendo i bordi leggermente più alti. Con la meringa restante realizzate a piacere qualche meringhetta. Infornate a 110 °C e fate cuocere per 50-60 minuti, o comunque finché la meringa non sarà ben cotta e asciutta all'interno. Spegnete, lasciate raffreddare la meringa all'interno del forno e poi levatela (**foto B**).

3. Per il composto di castagne: passate le castagne a un passaverdure. Fate scaldare il latte con lo zucchero in un pentolino, quindi unite il cacao setacciato e amalgamate per bene. Spegnete, aggiungete il rum e la purea di castagne e mescolate ancora. Raccoglietelo in una ciotola (**foto C**), fatelo raffreddare a temperatura ambiente e poi trasferitelo in frigorifero per almeno due ore.

4. Per la chantilly: montate la panna con la vaniglia e lo zucchero finché non sarà ben soda. Distribuitela sul disco freddo di meringa (**foto D**) e, aiutandovi con uno schiacciapatate, cospargete con la purea di castagne (**foto E**). Guarnite a piacere con un po' di zucchero a velo e una meringhetta e servite.

Torta tiramisù con crema al mascarpone

Ingredienti

per il pan di Spagna
3 uova medie a temperatura ambiente
75 g di zucchero
75 g di farina (più altra per lo stampo)
1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
burro

per la farcitura
100 ml di caffè espresso
3 tuorli pastorizzati
50 g di zucchero
500 g di mascarpone
cacao amaro in polvere

Preparazione

1. Per il pan di Spagna: dividete i tuorli dagli albumi; raccogliete quest'ultimi in una ciotola, unite 25 g di zucchero e montateli a neve con le fruste elettriche fino a ottenere un composto soffice, lucido e fermo. Lavorate i tuorli con lo zucchero rimanente fino ad avere un composto chiaro e spumoso.

2. Aiutandovi con una spatola, incorporate i tuorli agli albumi, quindi unite la farina, setacciata con il cacao, e mescolate delicatamente fino a ottenere un composto privo di grumi. Versate l'impasto in uno stampo da 20 cm di diametro, imburrato e infarinato, e infornate a 180 °C per 35-40 minuti (per verificare la cottura, fate comunque la prova stecchino). Trascorso il tempo di cottura, sfornate il pan di Spagna e lasciatelo raffreddare completamente.

3. Preparate la crema al mascarpone: lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso (**foto A**). Unite il mascarpone (**foto B**) e proseguite a lavorare con le fruste fino ad avere una crema liscia e omogenea (**foto C**). Tagliate il pan di Spagna a metà e disponete la base su un piatto all'interno di un anello da pasticceria. Bagnate con il caffè espresso (**foto D**) e farcite con uno strato di crema (**foto E**). Coprite con il secondo disco di pan di Spagna, bagnate nuovamente con il caffè e coprite con altra crema al mascarpone.

4. Sfilate l'anello da pasticceria e spatolate la superficie e i bordi con altra crema al mascarpone. Spolverizzate con il cacao amaro e servite. Conservate il dolce in frigorifero, coperto con pellicola trasparente, per 2 giorni al massimo.

Crostata al cioccolato banana e arachidi

Ingredienti (per 6 persone)

per la frolla
300 g di farina; **130 g** di burro
60 g di zucchero; **2** uova (**106 g** totali)

per la farcitura
2 banane; **250 g** di burro di arachidi
70 g di arachidi già sgusciate
200 g di cioccolato fondente
200 g di panna fresca

vi servono inoltre
burro; farina

Preparazione

1. Per la frolla: miscelate la farina con lo zucchero, aggiungete il burro freddissimo, tagliato a cubetti, lavorate velocemente il tutto finché non avrete ottenuto un composto bricioloso. Incorporate le uova e proseguite a impastare fino ad avere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per mezz'ora.

2. Imburrate e infarinate una tortiera da 22 cm di diametro. Stendete la frolla, ricavate un disco spesso circa 1,5 cm e foderatevi lo stampo. Bucherellate il fondo e il bordo con i rebbi di una forchetta. Sbucciate le banane, tagliatele a rondelle e sistematele sul fondo (**foto A**). Cospargete con le arachidi (**foto B**).

3. Scaldate leggermente il burro di arachidi, per renderlo più fluido, e cospargetelo in superficie (**foto C**). Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 20 minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare completamente. Riducete a pezzetti il cioccolato fondente e raccoglietelo in una ciotola; versate sopra la panna calda (**foto D**), lasciate riposare per un paio di minuti e poi emulsionate con una frusta (**foto E**).

4. Versate il cioccolato tiepido sulla crostata, trasferite in frigorifero e lasciate rassodare per almeno 4-6 ore. Tagliate a fette e servite.

ENOGASTRONOMIA

MERAVIGLIE IN PASTA
corso Vittorio Emanuele, 93 - Zagarolo (Rm)
tel. 06 9587448
www.meraviglieinpasta.it/zagarolo

OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260 - Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

VITALI EVENTI
Gastronomia e pasticceria
via Maselli Campagna, 9
Acquaviva delle fonti (Ba)
Pagina Facebook: Porzia Vitali
Instagram: PorziaVitalipastrychef

IDEE CASA E FOOD

ALESSI
www.alessi.com

ANDREA FONTEBASSO 1760
www.tognana.com/it/andrea-fontebasso

BARBI BOTTAZZO CREAZIONI
www.bicubedesign.com

BIALETTI
www.bialetti.it

BONOLLO
www.bonollo.it

CAFFAREL
www.caffarel.com

G-EXPERIENCE
www.g-experience.it

KASANOVA
www.kasanova.com

KÜNZI
www.kunzigroup.com

LINDT
www.lindt.it

OPINEL
www.opinel.com

PINK LADY
www.mela-pinklady.com

POUENAT
www.pouenat.fr

TESCOMA
www.tescomaonline.com

SCHOENHUBER
www.schoenhuber.com

SELETTI
www.seletti.it

SILIKOMART
www.silikomart.com

SNIPS
www.snips.it

VILLA D'ESTE HOME TIVOLI
www.villadestehometivoli.it

RISTORANTI E HOTEL

CERESIO 7 - POOLS & RESTAURANT
via Ceresio 7- Milano
tel. 02 31039221
www.ceresio7.com

HARRY'S PICCOLO
Piazza Unità d'Italia 2 - Trieste
piccolo@harrystrieste.it
tel. 040 660606

MAMÀ MEDITERRANEUM
via di Priscilla 15-17 - Roma
tel. 06 86206780
info@mamamediterraneum.it
www.mamamediterraneum.it
www.aureliocarraffa.it

NUN ASSISI RELAIS & SPA MUSEUM
via Eremo delle Carceri 1
(Piazza Giacomo Matteotti) - Assisi (Pg)
tel. 075 815 5150
reception@nunassisi.com
www.nunassisi.com

PIZZERIA ACQU'E SALE
Piazza Marinai D'Italia 2 - Sorrento (Na)
tel. 081 19005967
www.acquesale.it

QUEEN MAKEDA GRAND PUB
via di San Saba 11 - Roma
www.queenmakeda.it

RISTORANTE LUNASIA
viale Manin 4 - Viareggio (Lu)
tel. 0584 44449
info@plazaederussie.com
www.plazaederussie.com

RISTORANTE SETTECENTO
via Orologio 6 - Palazzolo Acreide (Sr)
tel. 0931 316041

WALSER SCHTUBA
frazione Riale snc Formazza - Verbania
tel. 0324 634352

WHITE STAR presenta

IL NUOVO IRRESTISTIBILE LIBRO DEDICATO ALLE CREAZIONI GOLOSE

SCUOLA DI CUCINA
DOLCI

Semplici e sofisticati, da fine pasto o da colazione, tradizionali o insoliti: i dolci sono protagonisti di questo ricettario, pensato come una vera e propria scuola di cucina per cimentarsi in qualunque tipo di dessert. Istruzioni chiare e dettagliate, preparazioni base, tecniche fondamentali e segreti con una ricca e variegata selezione di ricette per ogni occasione: dai grandi classici della pasticceria ai più sfiziosi pasticcini, dalle cremose bavaresi ai dolci ultra-chic decorati in stile cake design, dai biscotti più fragranti agli immancabili dessert delle feste.

IN COLLABORAZIONE CON ALICE · 224 PAGINE · € 19,90

IN LIBRERIA

di SUSY GROSSI

PREVISIONI GOURMET DI... APRILE

AMORE LAVORO

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

Con Marte positivo siete invincibili!
Amore: la grande carica erotica e affettuosa del momento vi darà immense gioie sentimentali.
Lavoro: condurre il gioco, imporsi con vera naturalezza, ecco il segreto dell'attuale successo!
Astrocenate con: occorre convincere qualcuno che siete nel giusto... Dove se non a tavola?

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

Una ne fate e cento (...mila) ne pensate!
Amore: serve prendere il toro per le corna e risolvere una situazione difficile.
Lavoro: indirizzate le vs energie verso mete sostenibili.
Astrocenate con: accanto vi servono collaboratori motivati e intelligenti. Invitateli spesso.

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Ripartono progetti che avevate messo un tantino da parte.
Amore: molta la simpatica comunicativa di coppia, ma sotto sotto c'è un pizzichino di gelosia...
Lavoro: fate valere una vs idea, vi porterà davvero lontano.
Astrocenate con: frequentate chi ha già fatto il vostro percorso professionale.

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

Forse state facendo progetti e piani troppo impegnativi...
Amore: la tenerezza e la vicinanza emotiva vi danno le emozioni più intense.
Lavoro: futuri e concretissimi investimenti.
Astrocenate con: saranno graditissimi compagni di desco simpatici, affettuosi e divertenti.

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

Una fase più riflessiva è la proposta delle stelle. Da accettare!
Amore: i suggerimenti di chi amate, saggi e lungimiranti, vi agevolano nella vita e negli affari.
Lavoro: vi consigliano alleanze e patti. Vagliateli con cura.
Astrocenate con: usate le pause pranzo per conoscere meglio personaggi che v'intrigano...

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

Avete fatto delle scelte non in linea con la vs convenienza.
Amore: la persona cara vuole maggiori attenzioni.
Lavoro: le prospettive si allargano, ma occhio alla laboriosità dei collaboratori...
Astrocenate con: per tenere d'occhio qualcuno è utile frequentarlo di più! Ergo...

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Ottimo dinamismo, capace di farvi procedere in fretta!
Amore: scendete a patti con chi amate.
Lavoro: dovete far capire a chi comanda che avete la situazione sotto stretto controllo!
Astrocenate con: incrementate la cordialità e l'intesa nello staff professionale. Servirà a TUTTI!

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

L'intuizione attuale vi farà capire al volo i desideri dei vs cari.
Amore: l'intesa con chi amate torna perfetta e solidissima.
Lavoro: atteggiamenti possibilisti e rilassati saranno i benvenuti pure nell'ambiente di lavoro.
Astrocenate con: capire, comprendere anche diversi punti di vista è utile. Specialmente a tavola...

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

Marte nel Segno vi rende un po' esclusivisti ed esigenti.
Amore: forse dal partner volete un'attenzione esclusiva e assolutamente continuativa...
Lavoro: per chi vi lavora accanto non è facile adeguarsi alla vs vitalità e ai vs ritmi produttivi.
Astrocenate con: frequentate chi conosce bene le lingue.

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

Grazie a Giove l'accoppiata di Saturno e Plutone sarà meno rigorosa.
Amore: qualche concessione alla tenerezza e alla complicità.
Lavoro: garantire un buon margine di guadagni a soci e collaboratori è la garanzia di impegno.
Astrocenate con: la giovialità di grandi gruppi di convitati ora vi tenta parecchio...

PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

La vita a due inizia con qualche incomprensione...
Amore: mettete davvero al centro le situazioni che implicano affetti, sentimenti e comprensione.
Lavoro: il progetto di lavorare insieme a persone care diventa costruttivo e ben sostenibile.
Astrocenate con: ben vengano occasioni di condivisione affettiva.

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

Desiderio di una vita mondana e sociale più dinamica.
Amore: dimostrate a chi amate la vs totale e affettuosa disponibilità.
Lavoro: per proseguire su una strada d'impegno vi serve aiuto e collaborazione.
Astrocenate con: la capacità di creare squadra è allo zenit. Usatela nell'ambiente di lavoro.

Crema di topinambur e porro al profumo di cerfoglio e dragoncello

Ingredienti (per 8 persone)

250 g di topinambur già puliti
50 g di porro già pulito
500 g di brodo vegetale
100 g di yogurt greco naturale
10 g di cerfoglio
20 g di dragoncello
40 g di mandorle tostate a lamelle
qualche fettina di pane casereccio tostata
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate a rondelle il porro e fatele appassire in una casseruola con un filo di olio; unite il topinambur, tagliato a pezzetti, e fate insaporire per qualche istante. Versate il brodo vegetale bollente, incoperchiate e portate a cottura.

2. Intanto scottate il cerfoglio e il dragoncello in acqua bollente e salata, quindi scolateli e fateli raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio.

3. A cottura ultimata, aggiungete il cerfoglio e il dragoncello sbollentati nella casseruola e proseguite la cottura per qualche minuto ancora. Spegnete, unite lo yogurt greco e frullate il tutto con un mixer a immersione. Aggiustate di sale e profumate con una macinata di pepe.

4. Distribuite la crema nelle fondine individuali e cospargete con le mandorle tostate a lamelle. Ultimate con un filo di olio a crudo e servite, accompagnando con il pane tostato.

Ricetta di P. Vitali; foto di E. Tiso

ALICE TV 221

ACCADEMIA ALICE

TUTTI I GIORNI ALLE 20.55 SU ALICE TV

ALMA MEDIA

GLI SPECIALI
I COLORI DELLA CUCINA

VI ASPETTANO

IN EDICOLA

A SOLI **3,90€** CAD.

A-L

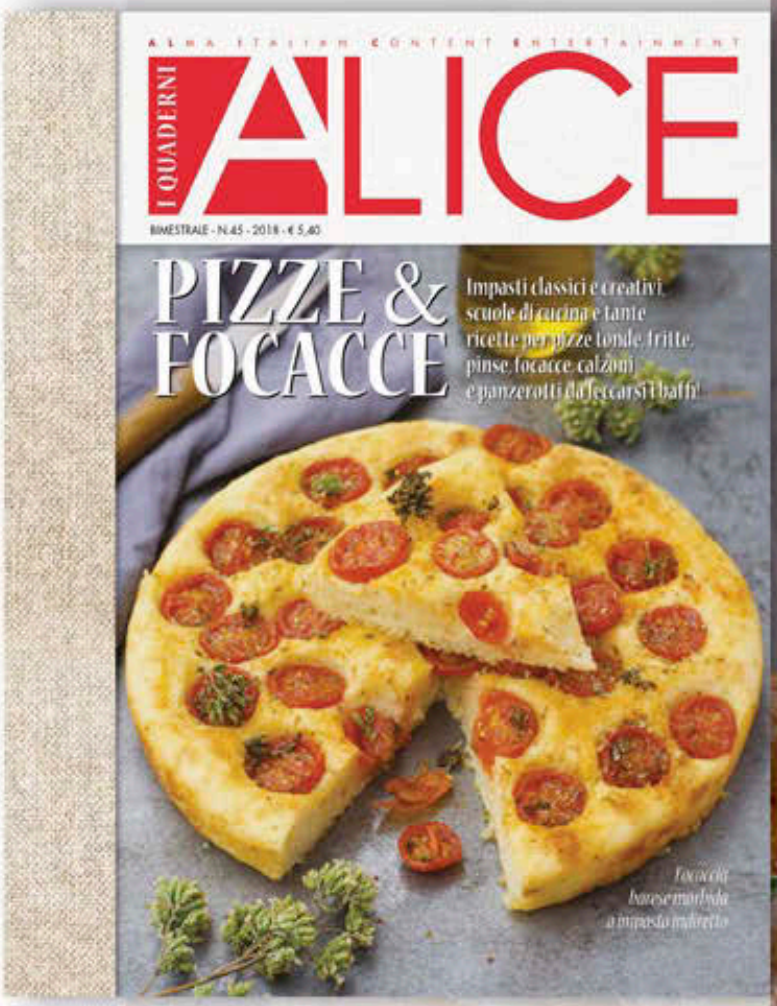
Agnello scamone e costina con patate walser hapfla 85
Astice cipolla e datterini 26
Babà al limoncello 20
Baci homemade 91
Branzino in crosta di patate dolci al profumo di salvia 120
Capriolo aglio orsino e limone 82
Carciofi ripieni della nonna 62
Charlotte royale al cioccolato bianco e fragole 164
Costolette di agnello alla senape con panatura di frutta secca 107
Costolette di cinghiale con panatura al finocchietto selvatico e barchette di porro al gorgonzola 108
Costolette di maiale con panatura di panko e corn flakes 110
Crackers arancia e aneto 142
Crema di topinambur e porro al profumo di cerfoglio e dragoncello 189
Crocchette di merluzzo all'arancia 46
Crostata al cioccolato banana e arachidi 184
Cuore di mamma con ganache bianca fiori e frutti di bosco 22
Cupole al cioccolato con crema allo zabaione 178
Delizie al limone 158
Dentice in cartoccio di foglie di limone 121
"Dolce sogno"... walser hapfla e topinambur 86
Fettuccine di grano arso con gorgonzola 72
Filetto di ombrina con pane di semola raffermo 65
Frittelle di ananas in pastella al cocco 153
Frittelle di arancia al cointreau 155
Frittelle di banana al rum e noci pecan 154
Frittelle di fragola con sciroppo al basilico e limone 152
Frittelle piccanti di mais 45
Gnocchi di zucca in purezza e mostarda di mele campanine 34
Insalata di orzo con cardi carciofi e olive taggiasche 139
Lasagne alla bolognese 48
Lasagne di farro filanti con carne e mozzarella 57
Lasagne integrali con ragù di lenticchie 56
Lasagne senza uova con carciofi e polpettine 54
Lasagne tre colori con salsa genovese e funghi 52

M-R

Macco di fave secce e sgombro 128
Marinata marina 81
Minirollè di pollo con carciofi e pomodori secchi 140
Mont Blanc 180
Mousse di ricotta pere caramellate e meringa alla rapa rossa 36
Naked cake ai frutti di bosco 162
Orata con crumble di grissini e salicornia 122
Pain brioche in fiore di cioccolato 143
Pain perdu con crema al mango meringa italiana al lime menta e lamponi 66
Pan cotto della Murgia pugliese 61
Pancetta di maiale brasata al coriandolo 104
Pappardelle spirulina e mela con salmone gamberi e pomodorini 74
Pastiera di grano saraceno con coperchio intrecciato 156
Pizza con fagioli patate 'nduja e gocce di stracciata di fiordilatte 149
Pizzelle con cime di rapa olive e grana 43
Pizzette con lenticchie porcini fiordilatte e pomodoro 146
Polpette di patate e sgombro 127
Raviolè di pane integrale in brodo di ortiche e prosciutto crudo della Val Vigezzo 84
Ravioli di carrube con cavolo nero caprino porcini tartufo nero e crumble alle mandorle 113
Risotto all'acqua di pomodoro plancton capperi acciughe e basilico 79
Risotto alla melagrana e taleggio con cialda di parmigiano alle erbe e chips di zucca 92
Risotto Primavera 18
Risotto bianco e nero di seppia 32
Rose di pappardelle ripiene di zucca e parmigiano con mandorle tostate 40

S-T

Sagne alla calabrese 50
San Pietro con castagne lime e zenzero 124
Sformatini di cardi e carciofi con crema al pecorino 137
Sformato al radicchio tardivo con crema di carciofi e ragù d'agnello 115
Sgombro alle mandorle e agrumi 129
Spaghetti alla chitarra con pesto di broccoletti e ragù di anatra 38
Spiedini di ravioli fritti con salsa allo zafferano pinoli e briciole croccanti 90
Straccetti fritti 150
Strascenate con polpettine di tonno e pane 63
Strudel alla marmellata di arance amare amaretti noci e pistacchi 171
Strudel alla ricotta e pere caramellate 169
Strudel alle castagne e cioccolato 174
Strudel classico alle mele con zenzero candito 168
Strudel di pasta frolla alla frutta secca 172
Tagliatelle al caffè con carciofi cardi e San Daniele 138
Tagliolini cardi e ricci 30
Tagliolini paglia e fieno con champignon e speck 75
Toast di gamberi 44
Tonnarelli alla barbabietola con radicchio e salsiccia di cinta senese 71
Torta al caffè 160
Torta frangipane alle fragole con namelaka al limone 166
Torta ganache al cioccolato e lamponi 176
Torta tiramisù con crema al mascarpone 182
Tortine soffici con camy cream al cioccolato cannella e peperoncino 93
Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa ai frutti rossi 28
Tournedos di maiale alle mele renette 101



PRONTI A DIVENTARE PIZZAIOLI PROVETTI?

***Nella scuola di cucina**: preparazioni passo dopo passo delle pizze tipiche a base classica, degli impasti alternativi e senza glutine, delle farciture cotte e fresche "in uscita"*

***Nel ricettario**: pizze tonde e alla pala; pizze in teglia; focacce; pinse; pizze fritte, calzoni e panzerotti; pizze senza glutine; fantasie di pizza*

***Nel piatto**: pizza napoletana salsiccia e friarielli; pinsa romana; sfincione palermitano; focaccia genovese; calzone integrale con speck, caciocavallo e patate; pizza al vino rosso con patate e porcini; focaccia di farro; panzerotto alle castagne con salmone e burrata; reginelle del regno; frusta vegetariana*

IN EDICOLA

primaedicola.it

Prenota gli arretrati su primaedicola.it e ritirali in edicola:
- paghi solo al ritiro
- scegli tu l'edicola
- spedizione sempre gratuita

1A PRIMAEDICOLA.IT

Mini è buono

62 Carciofi ripieni della nonna
71 Tonnarelli alla barbabietola con radicchio e salsiccia di cinta senese
140 Minirollè di pollo con carciofi cardi e pomodori secchi
66 Pain perdu con crema al mango meringa italiana al lime menta e lamponi

Mamma mia!

90 Spiedini di ravioli fritti con salsa allo zafferano pinoli e briciole croccanti
40 Rose di pappardelle ripiene di zucca e parmigiano con mandorle tostate
105 Costolette di agnello alla senape con panatura di frutta secca
178 Cupole al cioccolato con crema allo zabaione

Classici e no

43 Pizzelle con cime di rapa olive e grana
38 Spaghetti alla chitarra con pesto di broccoletti e ragù di anatra
102 Pancetta di maiale brasata al coriandolo
180 Mont Blanc

I colori del gusto

137 Sformatino di cardi e carciofi con crema al pecorino
52 Lasagne ai tre colori con salsa genovese e funghi
121 Dentice in cartoccio di foglie di limone
164 Charlotte royale al cioccolato bianco e fragole

NOSTRANO

L'UNICO ZUCCHERO GREZZO DI BARBABIETOLA 100% ITALIANO.

IL MIO PRODOTTO DEL CUORE 2019 - 2020

Scelto dai consumatori italiani

Nostrano è entrato nel cuore dei consumatori italiani e si è aggiudicato l'importante riconoscimento di **vincitore assoluto** del premio **"Il Mio Prodotto del Cuore"**.

Italia Zuccheri

Filiera 100% italiana

Da qui comincia
il tuo talento.
Per dare forma al talento occorrono ottime basi.
Le farine di Grandi Molini Italiani sono il modo per
garantire gusto e resa alle tue preparazioni.
Chicchi selezionati uno ad uno e decorticati a pietra,
una lenta molitura e una maturazione controllata.
Se aggiungi quasi due secoli di arte molitoria e una
famiglia di mugnai alla sesta generazione,
capirai che sei già a metà dell'opera.
Ora sta a te renderla perfetta.
www.grandimolini.it
La ricerca
del benessere.
GRANDI
MOLINI
ITALIANI
1886
Antonio Costato